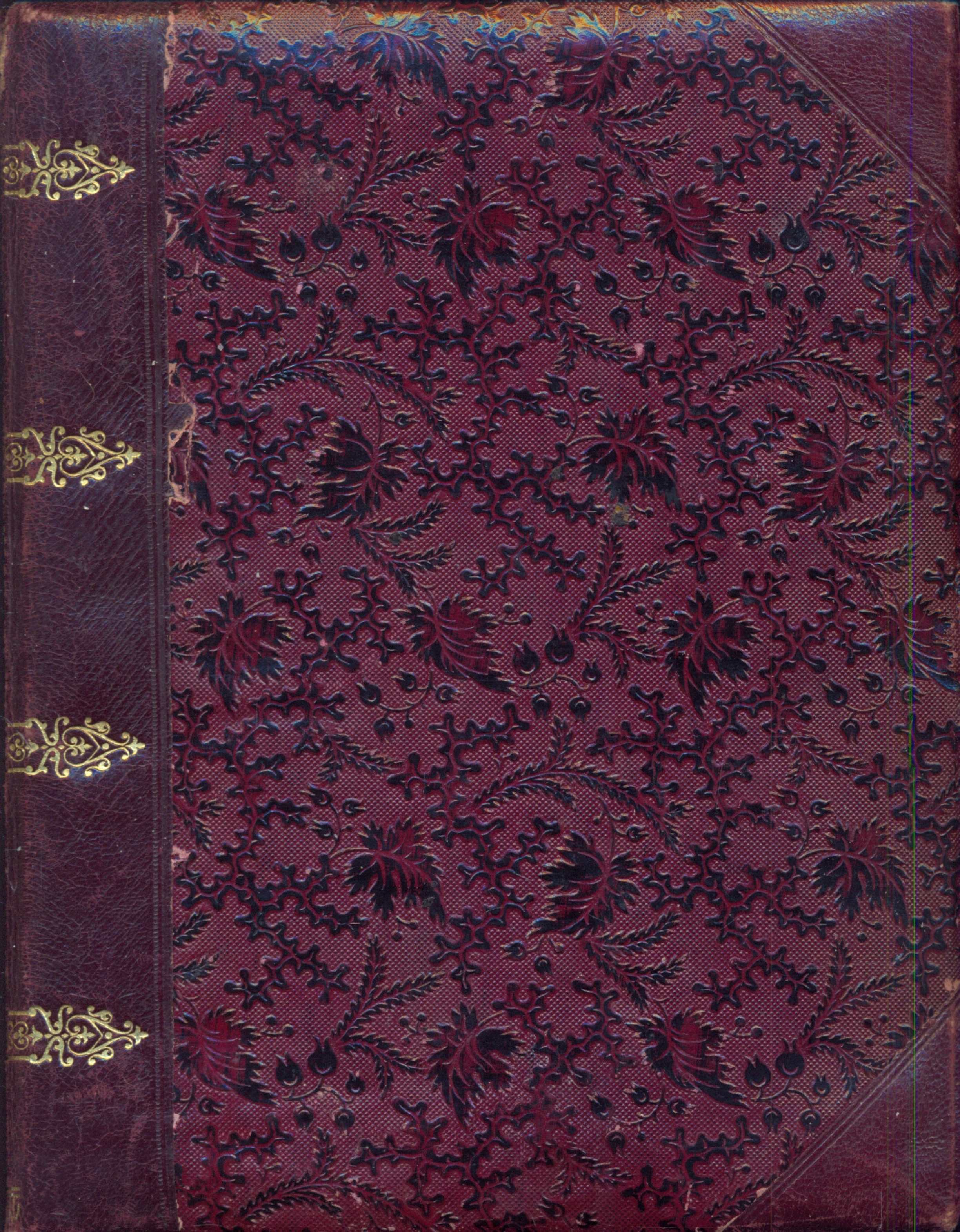
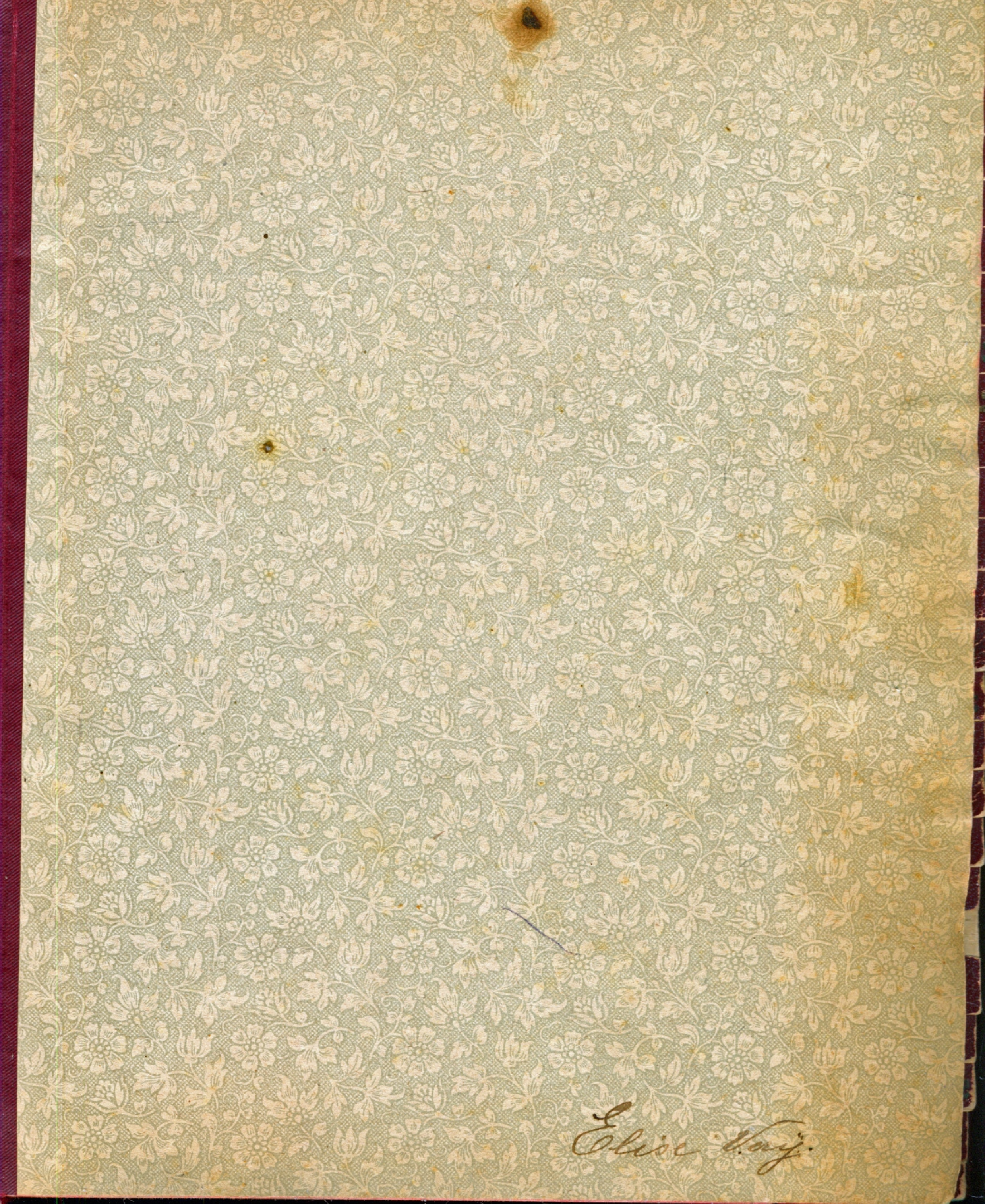



Elise Vaij.

1 ℔ hat 32 Loth.

1 Loth hat 15 gr.

Gefrorenes - Recepte siehe bei Breie.

Likören - Recepte siehe bei Breie.

1 Liter Wasserglas mit 10 Liter Wasser vermischt reicht für 200 Stück Eier.

Theegebäck.

600 gr. Mehl, 10 gr. Backpulver, 250 gr. Zucker, 180 gr. Butter, 5 Eigelb, 1 Theelöffel gest. Vanille, u. etwas Milch zu einem glatten Teig verarbeitet u. mit Formen ausgestochen. Mit Ei bestrichen, mit Mandel u. Zucker bestreut, lichtbraun gebacken.

Butter-Bisquit

2 ℔ Mehl, 1 1/2 Butter, das Gelbe einer Zitrone, 1/2 ℔ feinen Zucker. Dieser Teig wird ohne Wasser angemacht, etwas Salz wird ausgestochen u. heiß gebacken.

Eis-Bisquit

9 Eiweiß zum steifen Schnee, 1/2 ℔ Mandeln, 1 ℔ Zucker miteinander gemischt. Sobald das Eiweiß zu Schnee geschlagen, werden Zucker u. Mandeln langsam eingerührt u. auf ein Blech dressirt, welches mit Butter bestrichen ist u. mit Mehl gestäubt, u. langsam gebacken.

Bisquit Masse f. Torten

1 ℔ Zucker wird mit 20 Eigelb schaumig gerührt, dann der Schnee von 18 Eiweiß u. zuletzt 1 ℔ Mehl, aber ganz langsam eingerührt u. in ziemlich heißem Ofen gebacken.

Novettes

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 3/4 ℔ fein geröstete Mandeln, 5 ganze Eier, etwas

Backwerk:
Brodteig.
Butterteig.
Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen.
Fleischspeisen.
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

1 Lo
Gefroren
Likör
1 Lit
nicht

Vanille. Sollte der Teig zu fest sein, wird mit etwas Milch verdünnt. Aus dem Teig Halbmond ausgestochen, mit Eigelb angestrichen, mit der Gabel gestochen u. heiß gebacken.

Reimerdorfer Bisquit

1/2 ℔ f. Zucker wird m. 7 Eigelb u. etwas Citronenschale schaumig gerührt, währenddem muß jemand die 7 Eiweiß zu Schnee schlagen. Ist der Schnee fest, so wird er zu gleicher Zeit; mit 1/2 ℔ Mehl behutsam eingerührt. Dann immer 1 Eßlöffel voll auf Papier dressirt, mit feinem Zucker überstäubt u. in mittelheißen Ofen gebacken. Ein wenig Arack kann man auch dazu thun.

Sandmasse.

1 ℔ Zucker, 16 Ganze u. 8 gelbe Eier auf dem Feuer warm aufgeschlagen. Ist die Masse schön steif, so kommt 1/2 ℔ Mehl u. 1/2 ℔ Kartoffelmehl u 3/4 ℔ zerlassene Butter behutsam hinein u. wird dann langsam gebacken. Man kann auch etwas Zitrone hinein thun.

Bisquit-Brot.

1/4 ℔ Zucker mit 6 Eigelb schaumig gerührt, sodann den Schnee v. d. 6 Eiern dazu, sowie 1/4 ℔ Mehl leicht darunter u. in gut bestrichene Form gefüllt u. langsam gebacken.

Theegebäck.

600 gr. Mehl, 10 gr. Backpulver, 250 gr. Zucker, 180 gr. Butter, 5 Eigelb, 1 Theelöffel gest. Vanille, u. etwas Milch zu einem glatten Teig verarbeitet u. mit Formen ausgestochen. Mit Ei bestrichen, mit Mandel u. Zucker bestreut, lichtbraun gebacken.

Butter-Bisquit

2 ℔ Mehl, 1 1/2 Butter, das Gelbe einer Zitrone, 1/2 ℔ feinen Zucker. Dieser Teig wird ohne Wasser angemacht, etwas Salz wird ausgestochen u. heiß gebacken.

Eis-Bisquit

9 Eiweiß zum steifen Schnee, 1/2 ℔ Mandeln, 1 ℔ Zucker miteinander gemischt. Sobald das Eiweiß zu Schnee geschlagen, werden Zucker u. Mandeln langsam eingerührt u. auf ein Blech dressirt, welches mit Butter bestrichen ist u. mit Mehl gestäubt, u. langsam gebacken.

Bisquit Masse f. Torten

1 ℔ Zucker wird mit 20 Eigelb schaumig gerührt, dann der Schnee von 18 Eiweiß u. zuletzt 1 ℔ Mehl, aber ganz langsam eingerührt u. in ziemlich heißem Ofen gebacken.

Novettes

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 3/4 ℔ fein geröstete Mandeln, 5 ganze Eier, etwas

Backwerk:
Brodteig.
Butterteig.
Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

1 Lo…
Gefroren…
Likör…
1 Lit…
nicht…

Vanille. Sollte der Teig zu fest sein, wird mit etwas Milch verdünnt. Aus dem Teig Halbmond ausgestochen, mit Eigelb angestrichen, mit der Gabel gestochen u. heiß gebacken.

Reimerdörfer Bisquit

1/2 ℔ f. Zucker wird m. 7 Eigelb u. etwas Citronenschale schaumig gerührt, währenddem muß jemand die 7 Eiweiß zu Schnee schlagen. Ist der Schnee fest, so wird er zu gleicher Zeit, mit 1/2 ℔ Mehl behutsam eingerührt. Dann immer 1 Eßlöffel voll auf Papier dressirt, mit feinem Zucker überstäubt u. in mittelheißem Ofen gebacken. Ein wenig Arack kann man auch dazu thun.

Sandmasse.

1 ℔ Zucker, 16 Ganze u. 8 gelbe Eier auf dem Feuer warm aufgeschlagen. Ist die Masse schön steif, so kommt 1/2 ℔ Mehl u. 1/2 ℔ Kartoffelmehl u. 3/4 ℔ zerlassene Butter behutsam hinein u. wird dann langsam gebacken. Man kann auch etwas Zitrone hinein thun.

Bisquit-Bunt.

1/4 ℔ Zucker mit 6 Eigelb schaumig gerührt, sodann den Schnee v. d. 6 Eiern dazu, sowie 1/4 ℔ Mehl leicht darunter u. in gut bestrichene Form gefüllt u. langsam gebacken.

Nuß-Stangen.

180 gr. Nußkerne werden mit zwei Eiweiß fein gerieben, 375 gr. Zucker u. etwas Zimt od. besser Vanille darunter gearbeitet, die Masse auf Oblaten gestrichen, in längliche Streifen geschnitten u. langsam gebacken.

(Windbeutel) Eiserkuchen.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 200 Gr. Butter 4 Eier, 8 Gr. Zimt u. einige Eßlöffel Wasser. Auch kann man 70 Gr. Mehl weniger nehmen u. 70 Gr. Mandeln hinzufügen.

Windbeutel v. Valentine

1/2 Ltr. Milch wird mit 1/4 ℔ Butter u. 100 Gr. Zucker zum Kochen gebracht. Dann rührt man 3/4 ℔ Mehl schnell hinein u. solange bis sich die Masse vom Topfe löst u. gibt das Ganze in eine Schüssel zum Erkalten.
Hierauf legt man 8 Eier in lauwarmes Wasser, gibt eines nach dem andern in die Masse, dann setzt man kl. Häufchen auf das mit Mehl bestreute Blech, bestreut sie mit feingeschnittene Mandel u. backt sie bei mittelmässiger Hitze. Man kann auch ein Päckchen Backpulver hineintun.

Butterteig.
Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen.
Fleischspeisen.
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen.
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

1 Lo...
Gefrore...
Liköre...
1 Lit...
nicht...

Bärentortzen

v. M. H.

8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 ℔ Zucker u. dem Saft einer Zitrone schaumig gerührt (bis er steif ist.) 1/4 ℔ Vanilleschocolade fein gerieben u. 1 ℔ rohe feingewiegte Mandel in ein Muschelförmchen gedrückt, welches zuvor mit feinem Zucker ausgestreut wird. Dann bei gelinder Hitze gebacken.

Gries Macronen

v. Math. H.

6 Eiweiß zu Schnee geschlagen 1/4 ℔ Gries, 1 ℔ Zucker, der Saft einer Zitrone wird gerührt bis es ganz steif ist. Dann komt 1 ℔ abgezog. feingest. Mandeln hinein (sie müssen 1 ℔ wiegen ohne Schale). Länglich oder rund Macaronen auf Oblaten gesetzt u. bei schwacher Hitze gebacken. Dieselbe Masse nur den Gries weglassen, statt dessen 2 Eßlöffel voll dickes Hiffenmark dazu, gibt die sogenannten Hiffenmacaronen

Chocoladeschaum

v. Math. H.

2 Eiweiß zu Schnee, 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ Vanilleschocolade, feingerieben der Saft einer Zitrone, alles unter einander gemengt, auf dem Nudelbrett mit Zucker, messerrücken dick ausgewellt. Sternchen ausgestochen

auf Oblaten gesetzt, trocken lassen u. in mäßig heissem Ofen gebacken. Sie werden ganz hoch. Es muß aber sehr feiner Zucker genommen werden

Butterteig.
Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen.
Fleischspeisen.
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen.
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Englische Bisquit

v. Lisette Vog.

1/4 ℔ Butter, 5 Eier, 1/4 Ltr. sauern Rahm, 1 ℔ Zucker, 1 Päckchen Vanillin, 16 Gramm Natron, Mehl nach Bedarf.

Englische Bisquit.

120 Gramm Butter, 1 Schoppen sauern Rahm, 4 Eier, 10 Gramm Natron glatt gerührt, dann 3/4 ℔ Zucker mitgerührt, Mehl so viel der Teig nimmt, ungefähr 3–4 ℔. Den Teig läßt man über Nacht stehen, des andern Tags rollt man ihn auf u. sticht Figuren daraus u. backt sie in mäßiger Hitze.

NB. Wenn er ausgestochen ist wird das Gebäck mit einer Stricknadel gestochen.

Butterteig.

v. Großmutter Vees

6 Eier, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, zusammen abgerührt, dazu abgeriebene Citronenschale u. ein wenig Arak. Mehl soviel die Masse nimmt.

Buttergebackenes

v. Vees.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ feinen Zucker, 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ gestoßene Mandeln

Butterteig.
Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Gefroren…
Likören
1 Lit…
wüst…

3 Eier u. die Hälfte einer abgeriebenen Zitrone. Die Masse rührt man durcheinander, dann schüttet man sie auf ein Brett u. knetet sie so lange bis zu einem festen Teig.

Rohrkrapfen

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 1/4 ℔ feinen Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Rack, verarbeitet man mit dem Nudelholz zu einem Teig, bis er Bläschen bekommt. Dann legt man den Teig in den Keller.

Den andern Tag wallt man den Teig, wie einen dünnen Nudel-Platz auf, schneidet mit dem Backrädchen □ Stücke u. bindet dieselbe auf gerundete Blech. Alsdann werden die Krapfen bei starkem Feuer in der Rohr gebacken.

Buttergebackenes

v. Mama.

3/4 ℔ Butter zu Schaum gerührt 1 1/2 ℔ Zucker, 1 1/2 Viertel nicht sehr fein gestoßene Mandel, für 20 ₰ Citronat, für 20 ₰ Pomeranzenschale fein geschnitten, 1 Loth feinen Zimt 1/2 Loth gest. Nägelein u. 7 Eier, welche mit der Butter vereinigt werden müssen. Mehl nach Gutdünken. Die ausgestochenen Stückchen werden mit Eigelb bestrichen.

Sandplätzchen.

v. Tante Ringel.

3/4 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 3 Eier. Von 2 Eier bleibt das Weiße zurück, zum Bestreichen. Auf die ausgestochenen Plätzchen streut man Zucker u. Zimt u. feine Mandeln. Sie werden in keinem zu heißen Ofen gebacken.

Gebackene Mandeln.

1 ℔ feines Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 1/4 gesch. Mandeln, 1/4 Ltr. Milch od. Rahm, 2 Eier, Zimt, Nelken. Fingerdick ausgewirkt u. mit dem Mandelförmchen ausgestochen u. in schwimmender Butter gebacken u. mit Zucker u. Zimt bestreut.

Sand-Teig

3/4 ℔ Butter schaumig gerührt, 1/2 ℔ Zucker, 6 Löffel süßen Rahm, 1/4 ℔ gesch. Mandel 1 Ei, 1 1/2 ℔ Mehl.
Mit Ei bestreichen u. Zucker und Zimt gestreut.

Gebackene S. S.

250 Gr. Butter, 375 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, 6 Eigelb auf dem Backbrett gut verarbeitet. Dann fingerdicke Würgeln geformt, in S od. Ringform gemacht, mit Eischaum bestrichen, mit groben Zucker bestreut u. gelb gebacken.

Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Butterteig.

v. Lisette

3 ℔ Mehl, 1 1/2 gest. Zucker, 1 ℔ Butter werden mit 9 Eier zu einem Teig ausgemacht, eine Citrone abgerieben, etwas Ammonium u. feinen Zimt.

Dann wird die Masse ausgewalzt u. mit Blechformen ausgestochen u. auf einem mit Butter u. Mehl bestrichenen Blech, in heißem Ofen gebacken.

Es ist gut in den einen Theil Teig bittere Mandeln, einen feinen u. Vanillzucker, oben darauf vor dem Backen Eigelb gestrichen u. grobbröslichen Zucker gestreut.

Butterbretzeln.

1/4 ℔ frischer Butter wird mit 1/2 ℔ feinem Zucker u. 3 ganze Eier zu Schaum geschlagen. Dazu 4 Gr. gestoß. Zimt, 2 Gr. Hirschhornsalz u. 5/4 ℔ feines Weizenmehl. Aus dem Teig formt man allerlei Sachen, als Bretzeln, Kuchen, u.s.w. Sie werden in mäßiger Hitze gebacken. Über dem Backen mit gequirltem Ei u. grobkörnigem Zucker bestreichen.

Oppenheimer-Brod

f. Kr. M.

1 ℔ Butter wird schaumig gerührt, 1 ℔ Zucker, 8 Eier, 1 Eßlöffel Zimt, etwas Nel-

Gefroren
Likör
1 Liter
nicht

ker, 1 abgeriebene Zitrone, 2/5 ℔ Citronat, Pomeranzenschale, 1/5 ℔ gewiegt. Mandel, 2 Löffel Arrak 2 Messerspitze Ammonium u. so viel Mehl, als die Masse annimt. Hierauf wird der Teig ausgelegt u. zu ◇ Stückchen geschnitten, mit Eigelb u. etwas Zucker darunter, bestrichen. Dann mit gewiegte Mandeln u. etwas Grieszucker bestreut u. mit einem Kaffeelöffel aufgesetzt u. schön gelb gebacken.

Mandelkränzchen (v. W)

300 gr Butter wird mit 1/2 ℔ Zucker schaumig gerührt dann kommt 1. Ei, 1/4 ℔ Mandeln, 1 ℔ Mehl u. 1 Päckchen Vanillin dazu. Das ganze wird durch die Spritze gedrückt und zu Kränzchen geformt.

Gebackene Mandeln (Hausschatz

70 gr Butter treibt man mit 90 gr feingeriebenen Mandeln u. 180 gr Mehl gut ab, gibt dann noch 52 gr. feingestoßenen Zucker, ein wenig Zimt u. feingestoßenen Gewürznelken sowie die abgeriebene Schale einer halben Zitrone hinzu, macht den Teig mit 4 Eidottern und zwei Löffeln Wein an u. wirkt ihn recht durcheinander. Sobald er sich von den Händen gut loslöst, rollt man ihn mit dem Nudelholze fein aus, sticht mit dem Mandeleisen Mandeln aus u. bäckt dieselben in siedendem Schmalz; zuletzt werden sie in Zucker u. Zimt gewickelt.

Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen.
Fleischspeisen.
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen.
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

sie bald fertig sind mit dünnem Eis bestreichen
u. nochmals zum trocknen in den Ofen gestellt

S. S.

von Lisette.

90 Gramm Butter 1/2 ℔ Zucker 5 Eigelb 1 ganzes Ei. 1 Citrone abgerieben, 1/2 ℔ Mehl. Der Teig wird fein verarbeitet u. in Rollen gewirkt u. zu S od. Ring geformt.

Italienisches Gebäck

200 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter 100 Gr. Zucker, gut verarbeitet und in der Hand ausgewirkt. Plätzchen ausgestochen.

Schwabenherzen

Man bereitet einen Teig von 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ grob gestoßene Mandeln, 1/2 ℔ Butter 1/2 Lot Zimmt u. etwas Zitronenschale. Zum Anfeuchten des Teiges nimmt man etwas Rosenwasser oder Arak u. Eiweiß. Es werden Herzen ausgestochen mit Eigelb bestrichen mit Zucker u. Zimt bestreut u. schön gebacken.

Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Auflaufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Spekelatius (Modenwelt rheinisches Rezept

Man rührt ½ ℔ Butter mit 4-5 Eier 1¼ ℔ Zucker recht schaumig, fügt 2½ ℔ Mehl, von dem man etwas zum Ausrollen zurückbehält, geriebene Maskatnuß und 5-6 gestoßene Nelken hinzu. Nachdem man in den Teig noch eine Messerspitze aufgelöstes Hirschhornsalz wird derselbe gut durchgeknetet und auf ein Nudelbrett zum Ausrollen gelegt. Man sticht van dem nicht zu dünn ausgerollten Teig mit Formen verschiedene Figuren aus die man auf einem mit Speck bestrichenen Blech schön hellgelb backen läßt.

Gefroren
Likör
1 Lit.
mischt

Zwieback.

1 Ltr. Milch wird warm gemacht, unterdessen thut man für 20 ₰ Hefe zerbröckeln u. schüttet die Hälfte der Milch darüber, dann so viel Mehl dazu als nöthig ist u. stellt den Vorteig zum Gehen u. schüttet die andere Hälfte Milch 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, u. etwas Salz darüber. Dies gehört alles zum Vorteig.

Sobald nun der Teig auf Milch schwimmt, ist es gut u. kann der Teig fertig gemacht werden. Der Teig wird tüchtig auf dem Brett gearbeitet, bis er sich von der Hand löst, soll aber nicht kalt werden.

Das mehrmalige feste Aufschlagen auf den Tisch u. gut abzuwirken ist das Beste, den Teig bald fein zu bringen. Dann läßt man ihn nochmals gehen, theilt in zwei Theile, macht aus jeder eine Rolle u. schneidet aus jeder 18 Stück. Diese werden durch die Hand gerollt aber so, daß der Schluß immer aufsitzt. Ist dies geschehen, so werden sie ebenfalls auf dem Tisch mit der Hand länglich geformt u. auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt u. gehen lassen. Bei mäßiger Hitze gebacken.

Hefenteig.
Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Vorzüglicher Apfelkuchen.

Hefenteig oder auch sonst ein feiner Teig wird mit Apfelschnitz ausgelegt u. mit feinem Zucker bestreut. Wenn er halb gebacken ist, wird folgender Guß darauf gethan. Ein Stück Butter wird mit 3 Eigelb schaumig gerührt, 6 Löffel saueren Rahm, 2 Löffel feinen Zucker, abgeriebene Zitronenschale u. dann den Schnee von 3 Eier dazu. Den Kuchen mit bestrichen u. schön gelb gebacken.

Rhabarber-Kuchen
v. Tante St.

Die Stengel werden geputzt, zu einem Kuchen, etwa 3 ℔ Stengel über Nacht angezuckert, dann in einem Seiher gut abtropfen lassen. Ein Kuchenblech mit geriebenem Teig belegt, halbgebacken, dann mit Rhabarber belegt u. ein von 6 Eiweiß zum steifen Schnee geschlagen. Es wird 1/2 ℔ geriebene Mandel (darunter etwa 2 Lot bittere) nebst 1/2 ℔ Zucker, vielleicht auch etwas weniger (wird leicht zu süß) mit

die Rhabarber schon gut gezuckert werden müssen) eine halbe abgeriebene Zitrone. Nicht zu dunkel gebacken

Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen.
Fleischspeisen.
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen.
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Crêmeschnitten. (Citrone)

für 10 Personen.
v. Kronberg.

12 Eierdotter werden mit 3/4 Zucker gut abgerührt, eine Maß Kochwein, 1/4 Ltr Kartoffelmehl, 6 Citronensaft nach u. nach dazu gegoßen u. zusammen langsam auf Feuer zur Crême abgerührt. Dieser Crême wird kalt gestellt. Wenn der Butterteig gebacken ist, so streicht man die Crême über den Teig u. setzt den zweiten Theil oben darauf, daß die Crême vollständig zugedeckt ist. Kurz vor Anrichten schneidet man nach Belieben Stücke.

Pasteten.
Torten.
Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Brod-Torte.

v. Christine.

1/2 Liter geriebene Semmel, 9 Eier, 1/4 ℔ feinen Zucker, Zitrone, Orangenschale, Zitronat nach Belieben.

Bisquittorte

v. Schwebenreider

3/4 ℔ feinen Zucker (bayr. Gewicht ungefähr 1 ℔ Zollgewicht), 3/4 ℔ Mehl, 15 Eier, ein wenig feingestoßene Zitronenschale, Pomeranzenschale, Citronat, Anis, Zimt, 1 Löffel Arrak.

Von 11 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen. Von 2 andern das Weiße zu den 15 Eidotter gethan u. das Weiße der 2 übrigen Eier entfernt. (Von den Eidotter müssen die Vögelchen entfernt werden.) Die Dotter werden ein wenig gerührt, dann der Schnee dazu gethan u. eine Viertelstunde gerührt. Dann kommt der Zucker u. die übrigen Gewürze dazu, worauf die Masse bis nach Ablauf von 3/4 Stunden, vom Anfang an, gerührt u. hierauf der Arrak, einige Tropfen Zitronensaft u. das Mehl dazu gethan wird. Die Masse kommt in die Form u. wird in einer nicht zu stark geheizten Röhre 1 Stunde gebacken.

Teig f. Obstkuchen.

1 ℔ Mehl, 50 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter, 1 Ei, 1/2 Packet Backpulver, 4 Löffel Milch.

Apfel-Torte.

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, Zimt nach Belieben, 1 Ei u. ein gleiches Quantum Wasser, 1 Messerspitze Hirschhornsalz. Guß dazu: 3 abgeriebene Mundbrod, 6 Eier, Mandel, Zitronat nach Belieben, Pomeranzenschale, Rosinen.

Schwarzbrod-Torte.

Folgende Torte geräth immer vorzüglich u. hält sich lange. Man rührt 6 Eigelb mit 190 gr. Zucker 1/2 Stunde lang, fügt 65 gr. geriebenes mit Rotwein angefeuchtetes u. wieder abgetrocknetes Schwarzbrod dazu, 100 gr. geriebene rohe Mandeln, 1 Löffel Arak u. nach Belieben Citronat u. Pomeranzenschalen, zuletzt den Schnee der 6 Eier, sofort in die Bratröhre gestellt u. in nicht zu starker Hitze 3/4 Stunde gebacken; wenn sie erkaltet ist, bestreicht man sie mit einem Guß u. läßt sie abtrocknen.

Haselnuß-Torte. (Fürth.)

5 Eier, 1/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ gesch. Haselnüße, 1/2 Citrone. Das Weiße zu Schnee. 1/2 Stunde gerührt.

Feiner Teig f. Apfelkuchen.

6 Eier, 1/4 ℔ Zucker, 1/4 Butter, geriebene Mandel. dann in Tortenform gefüllt u. die Äpfel, welche in Scheiben

geschnitten sind, aufrecht hineingestellt u. dick mit Zucker bestreut u. dann gebacken.

Schwarzbrod-Torte.

1/2 ℔ Zucker wird mit 15 Eigelb schaumig gerührt 1/4 ℔ feine Mandeln u. 4 Lth. Schwarzbrod gestoßenes welches mit Rum angefeuchtet wird, auch eine Schale fein gewiegtes Zitronat u. Orangenat u. das Gelbe einer Zitrone u. zuletzt den Schnee von 1/2 Eiweiß nebst 1/2 ℔ Mehl wird langsam eingerührt u. langsam gebacken. (Etwas Zimt u. Nelken schmeckt gut.

Mandel-Torte

wird ebenso gemacht, nur daß kein Schwarzbrod, Orangenat, Zitronat und Rum hineinkommt, sondern nur Vanille.

Linzerteig f. Torten.

(Frankfurt.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ feingemacht.
1/2 ℔ Zucker geriebene Mandeln, 4 ganze Eier, 1 Löffel Zimt, Nelken, 1/4 ℔ Zitronat u. Orangenat, 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Zuerst wird der Boden ziemlich dick gemacht, dann Confitüre darauf gestrichen u. Gitter v. Teig darauf gemacht u. Rand mit Eigelb angestrichen. Der Teig muß vor dem Auswalk eine Stunde kühl ~~gestellt~~ werden.

Mürber Teig

verwendbar für alle Formen Zuckergebäcks, zu Tortenböden u. auch für feine

Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Kuchen. 2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker 5 ganze Eier, 1 Eßlöffel Hirschhornsalz. Alles zusammen schnell zu einem Teig verarbeitet u. über Nacht an kühlem Ort stehen lassen.

Chocolade Torte.

100 gr. Butter wird mit ebensoviel Zucker u. 6 Eigelb schaumig gerührt, 70 gr. feingeriebene Chocolade, ebensoviel abgezogene Mandel feingewiegt dazu gerührt. Hierauf der festgeschlagene Schnee v. 5. Eiweiß darunter, nebst 50 gr. feinem Mehl leicht darunter gehoben. Eine Form wird gut m. Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse hineingefüllt u. schön langsam gebacken, dann erkaltet mit einer weißen od. andern Glasur überzogen.

Semmeltorte.

6 Eigelb werden mit 6 Löffel voll Zucker schaumig gerührt, dann 6 Löffel voll Weckmehl, Citronen u. Pomeranzenschale, 1 Löffel Zimt. Zuletzt den Schnee v. 6 Eier, in eine gut ausgeschmierte Form gefüllt u. langsam gebacken.

Nuß-Torte.

Frankfurt.

15 Eigelb mit 1 ℔ Zucker tüchtig gerührt, dann

1/2 ℔ geriebene Haselnüsse darunter gemengt, der Schnee der Eier dazu gerührt u. in einer Tortenform gebacken, dann die Masse erkalten lassen, den Deckel abgehoben, den unteren Teil mit süßem Schlagrahm belegt, den Deckel wieder darauf u. so gegessen.

Nuss-Torte

Hausschatz.

3 ganze Eier u. 2 Dotter werden mit 1/4 ℔ Zucker geschlagen hiezu kommen 1/4 ℔ feingeriebene Nüsse, etwas feingeschnittenes Zitronat, eine Handvoll geriebenen Semmel u. etwas Vanille das Ganze wird schnell durchgerührt u. in der Form bei mäßiger Hitze 3/4 Stunden gebacken.

Kirschen-Kuchen

70 Gramm Butter werden schaumig gerührt, nach u. nach 6 Eidotter dareingeschlagen, 30 Gramm feingestoßene Mandeln u. 100 Gramm Staubzucker mit abgetrieben, 80 Gramm gesiebte Semmelbröseln dareingestreut, 1 Eßlöffel voll kalte Milch, 2 bis 3 Hände voll abgezupfte Kirschen oder Weichseln dazu gegeben u. die Masse gut vermischt. Zum Schlusse wird der steifgeschlagene Schnee der 6 Eier in die Masse eingezogen. Man füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene u. ausgebröselte Backform od. Tortenreif u. bäckt den

Kuchen langsam gelbbraun. Ist der Kuchen vom Reifen befreit, so wird er mit feinem Staubzucker übersiebt u. erst vollkommen ausgekühlt angeschnitten.

Feiner Sand od. Kabinettorte

150 Gr. frische Butter wird mit 150 gr. Staubzucker schaumig gerührt nach u. nach 8 Eidotter damit abgetrieben. Von 150 Gr. abgewogenem feinen Mehl werden 4 Eßlöffel voll weggenommen, in den Butterabtrieb nach u. nach gesiebt u. eingerührt. Das Weiße der 8 Eier wird zu steifem Schnee geschlagen, in den Abtrieb eingehoben u. gleichzeitig das restliche Mehl langsam mit eingesiebt, auch etwas Vanillgeschmack der Tortenmasse beigefügt, dann in einer od. zwei Tortenformen gebacken. Nach dem Backen u. Erkalten wird der Kuchen mit Aprikosenmarmelade gefüllt wieder zusammengesetzt mit Glasur von beliebiger Farbe überzogen od. nur mit Zucker bestreut.

Reine-Clauden-Torte.

Man kann den mit Rand versehenen Tortenboden zuerst fertig backen u. auskühlen lassen hierauf mit Marmelade überstreichen u. auf diese wiederum den festen geschlagenen Schnee u. Vanillzucker von 3 Eiweiß legen, worauf man die Torte bei gelinder Hitze nochmals überbackt oder auf den Schnee mit einer gleichenden Spritzel garnirt

Christtorte

375 gr. süße Mandeln werden mit der Schale fein gerieben, die Schale einer Zitrone auf Zucker abgerieben u. für 25 ₰ Zitronat fein geschnitten. Dann werden 9 Eigelb u. 3 ganze Eier 1/4 Stunde gerührt löffelweise Mandeln, Citronat u. Zitronenzucker, sowie 375 gr. Puderzucker dazu gegeben, 1/2 Stunde gerührt dann den steifen Schnee der 9 Eier dazu gegeben. Die sehr wohlschmeckende Torte wird in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Gries-Torte. Sehr gut

12 Eigelb werden mit 1 ℔ Zucker 1/2 Stunde gerührt, etwa 30-40 bittere u. süße Mandeln fein gestoßen, Saft u. Schale einer Zitrone, 1/2 ℔ Gries u. den Schnee der Eier, 3/4 - 1 Stunde gebacken.

Reine-Clauden-Torte.

Nachdem man einen nicht zu dünnen Tortenboden mit gutem Mürbteig ausgerollt u. mit einem daumenbreiten Rand versehen hat, bestreut man die innere Fläche mit gestoß. Zwieback, belegt sie dicht mit geschälten ausgesteinten Reine-Clauden, streut reichlich Zucker u. Zimt darauf u. backt die Torte bei gleichmäßiger Hitze eine knappe Stunde.

Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Kirschkuchen

v. M. St.

3/5 ℔ Butter, 3/5 ℔ Zucker, 3/5 ℔ Mehl, 8 Eier, 1 ℔ Kirschen.

Teig f. Obstkuchen

v. Lisette

1/4 ℔ Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Löffel sauern Rahm, 1 Ei, 1/2 ℔ Mehl, 1 Caffeelöffel Arac.

Teig f. Obstkuchen

Liesel H.

200 Gr. Mehl 130 Gr. Butter 1 Ei 1 Prise Salz 1 Eierschale voll Milch, 1 Eßlöffel Zucker. Schnell verarbeitet, halb gebacken, Früchte aufgelegt u. fertig gebacken.

Gelbe-Rüben-Torte

v. Tante L.

1 ℔ Zucker
1 ℔ Mandel
1 ℔ gelbe Rüben
10 Eier
1 Citronenschale
3 Löffel Rum
2-3 Löffel Kartoffelmehl

Zucker u. Eigelb werden schaumig gerührt u. alsdann gibt man die geriebenen Gelberüben u. die übrigen Zuthaten bei, rührt die Masse tüchtig u. fügt zuletzt den Schnee der 10 Eier bei. Nun füllt man die Masse in ein gut mit Butter bestrichene Form u. backt die Torte, bei mäßiger Hitze. Nachdem die Torte erkaltet ist, wird sie mit einer Glasur bestrichen

(Vorzüglich)

Frankfurter Brenten.

1 ℔ 30 Gramm süße Mandel, 30 Gr. bittere Mandel, beide fein geschnitten. 3/4 ℔ feiner Zucker, welcher zuvor mit 1/4 Liter Rosenwasser angefeuchtet wird, dann Alles zusammen geschüttet u. die ganze Masse in einem Topf geröstet, bis sich die Masse vom Topf löst. dann wird der Teig bis zum andern Tag stehen gelassen, mit Zucker ausgewal-gert u. mit Holzformen ausgestochen. Am nächsten Tag bei gelindem Feuer gebacken.

Falsche Salami.

Man schlägt ein Eiweiß zu steifem Schnee, gibt ein halbes Pfund, 125 Gr. feine abgezogene Mandel u. einen Esslöffel Mundmehl u. trocknet alles in einem Pfännchen auf dem Feuer ab. dann kommen 50 Gr. fein gewiegtes Citronat in die Masse u. so viel Alkermessaft, bis das Ganze rot wird.

Dann streut man Zucker auf ein Nudelbrett, 50 Gr. in Würfel geschnittene, abgezogene Mandel darunter, dieselbe sollen den Speck vorstellen u. weiß bleiben. Die so bereite Masse wird in eine Wurst geformt u. in fein geriebener Schocolade herumgewälzt bis sie schwarz, wie von einer Haut überzogen erscheint. Nun legt man die Wurst

Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

auf ein starkes weißes Papier u. dann auf ein Blech u. läßt es in einem nicht zu heißem Ofen trocken. Ist sie trocken u. kalt geworden, so schneidet man sie in dünne Scheiben u. verwendet dieses einer wirklichen Salamiwurst täuschend ähnliche Gebäck, als Dessert.

Heidelbeer-Kuchen.

1 1/2 ℔ Heidelbeer, 200 Gr. Zucker 200 Gr. Mehl, 3 Eier, 1 Packet Back-pulver.

Siehe Frankfurter Brenten u. falsche Salami, auf der vorhergehenden Seite.

Anisplätzchen.

v. Fr. Höfling.

280 Gr. u. 1 Eßlöffel voll feinen Zucker mit 4 Eier, 3/4 Stunden gerührt, dann 280 Gr. u. 1 Eßlöffel voll Mehl dazu gerührt. Anis nach Belieben. Mit einem Kaffeelöffel auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt u. am nächsten Tag im heißem Ofen gebacken.

Zimmtsterne

v. Nees.

8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 ℔ feinen Zucker, 3 Loth feinen Zimt, 1/2 Stunde gerührt.

Von dieser Masse nimt man 3 Eßlöffel voll heraus, zum verzieren. Dann wird 1 ℔ ungeschälte Mandel fein gemahlen und unter die Masse gethan u. so gearbeit, daß die Masse dick wird u. man dieselbe ausstechen kann. Der Teig wird mit Zucker ausgewalzt u. mit Sternformen ausgestochen. Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt u. mit dem Eis bestrichen u. schön langsam gebacken.

Pfeffernüsse.

v. Mama.

4 Eier, 1/10 gr. Zitronat, 1/10 Pomeranzenschale, 1 ℔ Zucker, 12 gr Zimt, 6 gr Nägelein, Muskatnuß, 2 Löffel Arak.
Mehl nach Bedarf.

Zuckerteig.
Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Pfeffernüß.

1 ℔ Zucker wird mit 5 Eier, 1/2 Stunde gerührt, nebst 1 Messerspitze Potasche. Noch besser man rührt das Weiße zu Schnee u. rührt das Gelbe mit dem Zucker allein. Gest. Zimt, Nelken, Cardamomen 1/2 Qt., 1 1/2 Loth Citronat u. Pomeranzenschale, das Gelbe einer Citrone, alles fein gewiegt, darunter gemengt, 1 ℔ Mehl dazu. Nun wird der Teig ausgewallt, ausgestochen u. auf einem mit Wachs bestrichenem Blech in gelinder Hitze gebacken.

Mandel - Brod.

1 ℔ braunen Zucker u. drei Eier werden schaumig gerührt, dazu 3/4 ℔ roh. Mandel, etwas Milch, Arrak gut verrührt, etwas Muskatnuß, eine Messerspitze gest. Nelken, 2 Loth Zimt, etwas Ammonium, 3/4 ℔ Mehl in die Masse gesiebt und in Rollen gearbeitet, mit Ei bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestaubtes Blech gelegt u. gebacken. Noch warm geschnitten.

1/2 ℔ Zucker, 4 Eier, 3 Kr. flüchtiges Salz, Mehl nach Bedarf. Man kann auch etwas Zimt u. Citrone hinein thun u. rühren bis es schäumt.

Marcipan.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1 3/4 Täßchen Wasser, 1/4 Tasse Arrac. 24 Stunden getrocknet.

Englische Bisquit

Neue Welt.

7 Eier mit 500 Gr. Zucker u. 500 Gr. feinem Mehl verrührt, dazu 15 Gr. Hirschhornsalz, eine halbe [Stange] gestoßene Vanille u. eine Tasse lauwarme Milch. Die Masse über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tage, werden nochmals 500 Gr. Mehl in den Teig verarbeitet, ausgewellt ausgestochen u. auf ein mit Butter gestrichenes Blech gebacken.

Marcipan

9 Eier 1 Kilo Zucker, eine Stunde gerührt, 1 Kilo Mehl 1 Zitrone fein gewiegt u. drei Messerspitzen Ammonium. Der Teig soll eine Stunde ruhen, bevor er ausgewalgert wird u. mit Formen ausgedrückt wird. Etwas gestoßene Orangenblüthe in den Teig gewirkt, erhöht den Wohlgeschmack.

Belgrader - Brödchen.

1/2 ℔ Zucker rühre man mit 3 Eidotter u. 2 ganze Eier dick. Dann thue man 6 Loth gewiegte u. 6 (Eier) Loth geschälte Mandeln feinen

Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

nebst 1 Lth. Gries, 1 Loth Zimt u. 1/2 Mehl. Dies alles wird ausgewirkt in Schnittchen geschnitten u. gebacken. dann macht man eine Glasur von Wasser u. Zucker (zusammen gekocht) bestreicht die Schnitten u. läßt sie trocknen.

Zuckernüsse.

1 ℔ feinen Zucker wird mit 3 ganzen Eiern eine halbe Stunde geschlagen u. nun allerlei Gewürz hinzugerührt: Geriebene süße Mandeln, Ingwer, Muskat, Zimt, auch Citronat u. eine kleine Messerspitze Hirschhornsalz. Dieses wird mit 1/2 ℔ vom feinsten Weizenmehl derb gerührt, zu kleinen Nüßchen geformt aufgesetzt u. bei mäßiger Hitze gebacken.

Chocoladeplätzchen.

4 Eiweiß, 1/2 ℔ Zucker zu steifem Schnee gerührt u. soviel Chocolademehl hinzu, daß ein derber Teig wird. Kleine Plätzchen aufgesetzt u. in mäßiger Hitze gebacken.

Honigkuchen.

2 ℔ Honig, 2 ℔ Mehl, 250 Gr. Butter, 200 Gr. Mandeln mit der Schale, die Schale einer Citrone, 4 Gr. Nelken, 4 Gr. Kardamomen, 30 Gr. gereinigte, in Wasser aufgelöste Potasche. Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl,

Gewürz u. die gestoß. Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt, die Pottasche gut durch u. läßt ihn über Nacht liegen. Dann rollt man denselben einen kleinen Finger dick aus, macht ihn mit einer Form od. einem Backrädchen zu kleinen eierartigen Kuchen, legt auf jede Spitze eine gespaltene Mandel, auch Citronat u. backt sie hellbraun

Weißer Lebkuchen.

2 ℔ Mehl, 1 ℔ guten weißen Honig, 4 ℔ Zucker, 125 Gr. geschnittene etwas geröstete Mandeln kleingeschnittene Citronenschale, 4 Gr. Nelken, 2 Gr. Kardamomen 30 Gr. gereinigte u. aufgelöste Pottasche. Dieser Teig wird wie Honigkuchen gemacht u. gebacken.

Mandelplätzchen.

3 Eiweiß zu Schnee, dann wird 3/4 ℔ f. Zucker u. 1/4 ℔ geschälten Mandeln, etwas feingewiegte Citronat, Zitronenschale, Orangeat darunter gemischt. Dann thut man einen Bogen Oblaten auf ein Blech, setzt kleine Häufchen darauf u. backt sie in einem nicht so heißen Ofen.

Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen

Glasirte Nüsse.

Zu diesem Zwecke zieht man die gelbe Schalen von den frischen Nüssen vorsichtig ab. Alsdann taucht man harten Zucker in Wasser u. läßt ihn mit feingeschnittener Vanille zu Syrup kochen, thut die Nüsse hinein u. läßt sie darin bis sie glasirt sind u. zu krachen beginnen. Zum Kaltwerden legt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech.

Gußschnitten m. Vanille.

Sehr gut.

Es wird v. 1/4 ℔ Butter, 2 Löffel sauren Rahm, etwas Zucker, 12 Lot Mehl (180 Gr.) u. 2 Eigelb, ein leichter Butterteig gemacht u. in längliche Stückchen geschnitten. Alsdann wird 1/4 ℔ feinen Zucker mit 2–3 Eiweiß, das zu Schnee geschlagen, 1/2 Stunde gerührt bis er dick ist.

Sodann 1/4 geschälte getrocknete fein länglich geschnittene Mandeln u. für 30 ₰ Vanille, wenn man will auch der Saft 1/2 Citrone dazu gerührt, den Butterteig damit gestrichen u. in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Bremerbrot

Hausch.

4 Eier werden mit 250 gr. feinem Zucker gerührt, bis die Masse licht und weiß ist, dann 16 gr. feingeschnittenes Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, u. eine Hand voll feingeschnittene Mandeln (ebenso) u. so viel feines Mehl dazu gegeben, bis der Teig steif genug ist. Dann werden mit einem Löffel längliche Brötchen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt u. schön gelb gebacken.

Kleine Kuchen zum Wein

125 gr. Butter, 250 gr. Mehl, 250 gr. feinen Zucker, 30 gr. Citronat 10 gr. Orangenschale u. die Schale einer Citrone. Die 3 letzteren fein gewiegt. Es wird alles mit einem ganzen Ei, 2 Eigelben zu einem festen Teig gemacht, der sich rollen läßt. Derselbe wird halbfingerdick ausgerollt, mit einem Glase runde Kuchen ausgestochen, auf ein gebuttertes Blech gelegt u. schön gelb gebacken.

Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Gebackene S.

3 ganze Eigelb u. 2 ganze Eier werden mit 1/2 ℔ Zucker gerührt 1/2 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl u. 2 Eßlöffel Orangenwasser dazu gegeben, sowie 2 Kaffeelöffel voll Backpulver. Der Teig wird gut untereinander gewirkt, ausgerollt, in Streifen geschnitten, S aus denselben geformt, diese auf gebutterte Bleche gesetzt, mit Eiweiß bestrichen u. mit grobgestoßenem Zucker u. Zimt bestreut.

Pomeranzenbrod.

1 ℔ Zucker wird mit 4 ganzen Eiern, 4 Eigelb dick gerührt, das Gelbe einer Citrone u. 1 ℔ Mehl dazu gegeben, hierauf formt man fingerlange, fingerdicke Streifen od. auch runde Häufchen, belegt solche mit Zitronatstreifchen u. backt sie schön gelb.

Mandel-Plätzchen

3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, dann 3/4 ℔ feinen Zucker, 1/4 ℔ gestoßenen, 1/4 ℔ länglich geschnittenen Mandeln, etwas fein gewiegte Zitronenschale, Citronat, Pomer-

[illegible] [illegible] gerührt. Davon kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt u. in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Zimtschnitten (Hausschatz)

280 g. gut abgetriebene Butter 140 g. klaren Zucker 180 g. klaren Zimt die Schale von einer Lemone, 420 g feines Mehl u. 3 Dotter werden zu einem festen Teig verarbeitet. Ist dies geschehen, walkt man denselben dünn aus, schneidet ihn in schmale Schnittchen bestreicht dieselben mit dem gut abgequirlten 3 ~~Eidottern~~ Eiweiß, bestreut sie mit kleingeschnittenen Mandeln, schichtet sie auf ein erwärmtes ~~Blech~~ u. läßt sie bei mäßigem Feuer goldgelb backen.

Zimtspatzeln. (Hausschatz)

140 g. klaren Zucker, 1. Eidotter u. ein ganzes Ei gibt man in einen Topf u. rührt es eine halbe Stunde. Dazu kommt noch 5 g Zimt, die Schale einer 1/2 Zitrone und 140 g. Mehl was man alles zu einem Teig verarbeitet. Nun bestreicht man ein ~~Blech~~ Blech mit Wachs, gibt darauf kleine Häufchen von dem Teig, legt auf jedes eine halbe Mandel, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker u. läßt sie langsam backen

Haselnußbusserln. (Hausschatz

140 gr. Haselnußkerne weicht man in recht heißes Wasser u. läßt die braune Schale ab. Hierauf gibt man sie ~~auf~~ in einen Mörser u. stößt sie mit ebensoviel Zucker recht fein, schüttet sie in eine Schüssel u. rührt 2 Eiweiß daran, bis alles einen festen Teig bildet. Aus diesem formt man nun kleine Haselnuß ähnliche Kugeln u. backt sie auf einem Blech gelbe.

Eierspeisen:
Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Nürnberger-Marzipan

Alte u. n. Welt

1 ℔ gesiebter Zucker wird mit 4 Eiern, der geriebenen Schale u. dem Safte einer Zitrone u. etwas Arrak eine Stunde gerührt. Alsdann wird 1/2 ℔ gesiebtes Mehl u. 1/2 ℔ Stärkemehl, eine Messerspitze Pottasche dazu gegeben u. zu einem Teige geknetet, Messerrückendick ausgerollt, mit Blechformen ausgestochen, über Nacht stehen lassen u. in gelinder Hitze gebacken.

Chocolade-Plätzchen.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darunter 60 Gr. Cacao, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. geriebene Mandeln u. 10 Gr. Zimmt gemengt, mit etwas Mehl zu festem Teig gearbeitet, ausgerollt, mit kl. Formen ausgestochen u. gebacken.

Mandel-Schnitten.

5-6 Eiweiß werden mit 1 ℔ f. Zucker nebst geriebener Zitronenschale schaumig gerührt, sodann 1/2 ℔ abgezogene Mandel u. 1 ℔ feines Mehl darunter gemischt. Dieser Teig wird zu einem etwa 8 cm breiten, fingerdicken, langen Streifen ausgerollt u. davon in die Quere fingerbreite Streifen geschnitten. Dieselben werden auf einem mit Butter bestrichenen u. mit Mehl bestäubten Blech zu hübscher, gelber Farbe gebacken.

Welsche-Nuß-Makronen. J. Fr.

1 ℔ fein gemahlene Nußkerne 1 ℔ f. Zucker, 3 Eier, Zitronenschale. Auf Oblaten gebacken.

Vanill - Crême.

1 Ltr. Milch 1 Stang. Vanill, 300 gr. Zucker zusammen aufgekocht. Unterdessen werden in einer Schüssel 7 Eigelb abgezogen, 100 Gr. feines Kartoffelmehl u. nun die abgekühlte Zuckermilch langsam unter ständigem Rühren in die Eigelb hineingerührt. Das Ganze durch ein Sieb getrieben u. in beliebige Formen gefüllt u. kalt gestellt.

Arrac - Crême

wird ebenso gemacht nur kommt zuletzt, wenn die Crême erkaltet ist, 1/10 Ltr. Arack hinein.

Chocolade - Crême

macht man genau wie oben. Nur werden 200 gr. Chocolade gerieben mit 2/10 kochender Milch aufgelöst u. noch unter die Vanillecreme gerührt.

Butternockeln

Auf eine Portion nimmt man 4 Eierdotter, 4 Eßlöffel feinen Zucker, das Weiße von 4 Eier zu Schnee geschlagen, 1 Kaffeelöffel Stärkmehl. Alles gut untereinander gemischt. Unterdessen wird in einer Pfanne, 4 Eßlöffel Milch mit 30 gr. Butter u. ein Stückchen Vanill gut aufgekocht, dann kommt die Masse hinein u. wird bei guter Hitze gebacken.

Muß sofort mit Eßlöffel angerichtet und aufgetragen werden.

Nußconfekts.

3/4 ℔ Zucker, 3 ganze Eier werden schaumig gerührt, dann kommen 90 Stück [statt 1/2 ℔ Nußkerne] feingewiegte Wallnüsse, auch etwas Zimmt, Nelken und Mehl dazu, bis sich der Teig schön verarbeiten läßt. Ausgestochen, auf einem gut bestrichenen Blech gebacken.

Französische Pfefferkuchen. (Modenwelt)

3/4 ℔ bittere, 3/4 ℔ süße, feingeriebene Mandeln, 16 g Nelken, 16 g Zimmt, 1 gr fein mahlenen Kordemum und die feingewiegte Schale einer Zitrone werden mit 1½ ℔ bester Sorte Ungarmehl gut vermengt. Inzwischen macht man 1½ ℔ besten Honig kochend, tut in denselben löffelweise 1¾ ℔ Zucker hinein, rührt beides gut durch und giesst den Honig dann in die angegebene Masse hinein. Mit einem grossen Holzlöffel wird nun alles tüchtig durcheinandergerührt.

Sobald der Honig etwas erkaltet ist wird die Masse mit der Hand geknetet und nach und nach noch 1½ ℔ Mehl hinzugefügt. Je länger der Teig geknetet wird, desto besser wird er. In einem irdenen Topf, der vorher zum Aufkochen des Honigs benutzt worden ist wird in einer halben Tasse Wasser ein gehäufter Löffel voll Hirschhornsalz aufgekocht. Die Mischung bleibt bis sie abgekühlt ist festzugedeckt stehen und wird dann unter die Masse geknetet. Einen Teil davon nimmt man auf ein Brett, rollt den Teig zu einer dünnen Platte aus, sticht dann mit Blechformen oder auch mit einem großen Weinglas alles aus und legt die Kuchen auf gut mit Speck gestrichene Bleche und läßt sie bei mäßiger Hitze backen. Diese Pfefferkuchen halten sich in Blechdosen aufbewahrt jahrelang.

Vanille-Hörnchen
v. M. H.

200 Gr. Butter werden mit 40 Gr. Vanillezucker ein wenig gerührt, 200 Gr. Mehl, 2 Eidotter nebst 100 Gr. ungeschälte Mandeln zu einem Teig verarbeitet, den man 1 Stunde ruhen lässt, dann wird er nicht zu dünne ausgewellt, mit einem Glas Hörnchen ausgestochen, in gestossenen Zucker getaucht u. bei mässiger Hitze gebacken.

Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.

Napoleon Küchle

v. M. H.

1/2 ℔ Butter wird schaumig gerührt, 1/2 ℔ Zucker, 6 ganze Eier noch u. nach dazu getan. Dann werden noch 1/2 ℔ Rosinen u. 1 ℔ Mehl leicht darunter gemengt, Häufchen aufgesetzt u. gelb gebacken.

Haselnuß-Brötchen

v. M. H.

8 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen 1 ℔ Zucker u. der Saft 1 Zitrone schaumig gerührt. Dann kommen 1/2 ℔ Mandel, 1/2 ℔ Haselnüsse, beide fein gewiegt in die Masse, von der vorher einige Löffel zur Glasur zurückbehalten werden. Dann werden sie zu länglichen Schnitten geformt u. in nicht zu heisen Ofen gebacken.

Schweinsschmorbraten.

Man bereitet den Schmorbraten am besten vom Rippenstück, nimmt etwa 2 Kilogr. klopft es gut, salzt es u. legt es mit 1/16 Ltr. Weißbier in den Bratopf, in dem man den Braten, der oft gewendet wird, so lange offen schmort, bis die Flüssigkeit verkocht u. er gebräunt ist. Dann thut man einige Zwiebeln, gemischtes Gewürz, eine Brotrinde u. 1/8 Ltr. weiteres Weißbier hinzu u. schmort ihn in 2 Stunden weich. Die Sauce wird durchgestrichen u. mit Salzkartoffel zum Braten gegeben.

Abgebräunter Kalbskopf.

Man siedet den Kalbskopf in vielem Salzwasser gut weich, löst alle Knochen heraus u. schneidet ihn in beliebige Stücke, kehrt sie in Ei u. Semmelbröseln um u. bäckt dieselben in heißem Schmalz schön gelb.

Hammelrouladen.

Man bricht von Weißkrauthäuptern die Blätter sorgfältig ab u. brüht sie mit kochendem Wasser, damit sie biegsam werden. Dann macht man einen Teig von einem Pfund gewiegtem Hammelfleisch, einer fein gewiegten Zwiebel, einem Ei, Pfeffer, Salz u. 3 Löffel Reis, den man vor-

Fleischspeisen:
Braten.
Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

hat dreimal kalt u. 3mal kochend abgebrüht hat, thut etwas von der Masse in jedes Blatt, was sich nun gut zusammenwickelt, legt diese Rouladen schichtenweise in einen Topf, setzt sie mit Salz und Wasser zu u. läßt sie 1 bis höchstens 1 1/2 Stunden kochen. Dann röstet man in Fett etwas Mehl u. füllt es mit der Bouillon der Rouladen auf.

Schinkenspeise

Von 3 Eier werden Nudel gemacht, diese werden in Wasser gekocht, aber nur ein paar Wallen, alsdann abgeseiht u. mit frischem Wasser abgeschwenkt. 1/2 ℔ fein gewiegten Schinken, in eine Schüssel geben, 3 od. 4 Eier mit 1 Schoppen sauren Rahm verrührt, dann die Nudel hineingeben u. langsam durcheinander gemengt, damit man sie nicht verstoßt. Eine Auflaufform mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestreut u. langsam gebacken.

Irish Stew.

f. 5 Personen. Zeit 3 Stunden.

Zutaten 3/4 Kilo mageres in Würfel geschnittenes Hammelfleisch, 1/2 Teller roh. dicke Kartoffelscheiben, 4 in Würfel geschnittene Zwiebeln, 1 Kopf Weißkraut,

Salz, Pfeffer 5 Gr. Fleisch-Extract u. 1/2 Ltr. Wasser zur Bouillon.

Die Kartoffelscheiben nebst dem in Achtel geschnittenen Kohl brüht man u. tut sie schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schichte mit Zwiebelwürfeln, sowie Salz u. Pfeffer. Die aus 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract u. Wasser bereitete Bouillon gießt man darüber u. kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

Steak vom Roastbeef ohne Butter

Vom Roastbeef wird ein 3 cm dickes Stück geschnitten u. stark geklopft. Die eiserne Pfanne wird sehr stark erhitzt, mit einem Stück vom Fleisch ausgerieben. Das Stück Roastbeef wird gewogen u. mit dem Fettrand ohne Butter hineingelegt u. 15 Minuten auf 1/2 Kg. gerechnet, mit oftmaligem Wenden gebraten. Das Geschirr, auf dem serviert wird, muß sehr heiß sein, sowie auch die Speiseteller. Beim Anrichten streut man etwas feines Salz darüber u. gibt nach Belieben ein Stückchen frische Butter oder Kräuterbutter darauf.

Gebackener Dorsch.

Zu zwei Fische, im Gewicht von 2 1/2 Kilo nimt man, nachdem sie geschuppt u. tüchtig gewaschen sind u. in 5 Ctm breite Stücke geschnitten sind, werden sie gesalzen, einige Stunden stehen lassen, kocht sie in wenig Wasser weich u. entfernt die Gräten. Nun streicht man eine Form mit Butter aus, legt auf den Boden derselben eine Schicht, frisch gekochte geschälte, scheibig geschnittene Kartoffel, dazwischen kleine Butterstückchen, Pfeffer u. Salz auch ein wenig gehackte Zwiebel überstreuend. Hierauf folgt eine Lage von Fischstücke, mit Mehl leicht bestäubt, mit saurer Sahne angefeuchtet, als dazu erforderlich. Den obern Abschluß bilden abermals Kartoffel, die dick mit geriebenem Semmel bestreut, mit Butterstückchen belegt u. mit Sahne in der 15 Gr. Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, übergossen werden. In mäßig heißem Ofen eine halbe Stunde gebacken, wird die Speise ohne weitere Sauce präsentirt, muß indessen in sich saftig u. gut abgeschmeckt sein.

Fische.
Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen.
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Gebratener Hecht mit saurer Sahne

Der ausgenommene, rein geschuppte Hecht wird in passende Stücke geschnitten, in eine flache Casserole gelegt, mit einem Lorbeerblatt, einige Zwiebelscheiben u. dem nötigen Salz gewürzt. Sind es 3 ℔ Hecht, mit 4 Lot Butter u. einem Schoppen saurem Rahm begossen u. in heißem Ofen, ungefähr 20 Minuten gebraten, in welcher Zeit, er öfter mit seiner Sauce übergossen wird u. mit geriebenem Weißbrot od. Parmesankäs bestreut wird. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Essig u. Citronensaft vermischt u. über den Fisch gegossen.

Schellfisch mit Kräuter

6 Personen

1 1/2 Stunde

Der Fisch wird gut vorgerichtet gereinigt, in Scheiben geschnitten u. für 2-4 Stunden in eine Marinade aus einfachen Weißwein Citronsaft, Petersilie, Salz u. Pfefferkörner gelegt. Unterdessen zerhackt man einige Champignons u. feine Kräuter (Petersilie, Estragon Basilikum u. Thymian) und dünstet sie in 80-100 Gramm zerlassener

Butter durch legt die Fischstücke hinein u. läßt sie 10 Minuten ziehen. Dann gießt man etwas von der Marinade u. einen Taßenkopf aus einer halben Maggibouillonkapsel hergestellter Brühe dazu u. läßt den Fisch vollends gar werden. Wenn die Fischstücke heraus genommen u. gut warmgestellt sind, wird die Brühe durch ein Sieb gerührt, mit einem Theelöffel in Waßer klar gequirltem Kraft od. Kartoffelmehl gebunden mit 2 Eierdotter abgezogen u. mit 10 Tropfen Maggiwürz verfeinert. Die Fischstücke dürfen nun wieder in die Sauce gelegt werden, aber nicht mehr kochen.

Aal mit Serwellensauce.

Der Aal wird nachdem er gereinigt u. in Stücke geschnitten ist, abgetrocknet in Semmelbröseln herumgedreht u. gebacken.

Sauce dazu.

Zu 7 ℔ Aal 1 ℔ Serwellen, 5 hartgekochten Eier u. 5 rohe Eigelb. Letztere müssen sehr lange gerührt werden mit Baumöl, das tropfenweise hinzugefügt werden muß die hartgekochten Eier werden durch ein Haarsieb gerührt. Die Serwellen welche nicht zu sehr gewässert fein gehackt u. durch ein Haarsieb

Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen.
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Rebhühner - Mayonnaise

Junge, fleischige Rebhühner werden gerupft u. in bekannter Weise hergerichtet, mit dünnen Speckplatten umbunden u. entweder gebraten od. in der Brühe weich gedünstet. Wenn sie erkaltet sind, zerlegt man sie in zierliche Stücke, zieht diesen die Haut ab u. marinirt sie in einem Porzellangeschirr mit Citronensaft od. mit feinem Essig, etwas Oel u. Salz u. läßt sie darin eine Stunde liegen. Hierauf bringt man sie in eine gute, dicke Mayonnaise od. Aspik überzogene Schüssel u. verziert den Rand mit Aspikwür[illegible]fel nach Belieben, auch mit ver[illegible]türten Oliven, eingemachte Trüffeln, [illegible]eiern, u. s. w.

Geflügel.
Ragouts.
Wildpret.
Mehlspeisen.
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Bisquit Pfannkuchen.

Zu 1 Ei nimmt man 1 Eßlöffel Zucker, 1 Löffel Mehl, das Eiweiß zu Schnee u. dann in der Pfanne mit Schmalz gebacken

Vorzüglicher Saverin

1898. v. P.

Zu 2 ℔ Mehl nimmt man 30 Gr. Hefe, u. 1/2 Ltr. Milch. Dieses wird an einem warmen Ort zum Gehen gestellt; sodann kommt etwas Salz, 1 Handvoll Zucker, 24 Eigelb u. 400 gr. zerlassene Butter dazu. Der Teig wird gut abgeschlagen u. dann in eine, gut mit Butter bestrichene Form nicht ganz halb voll eingefüllt. Bei niederen Formen nur 1/4 voll, zum Gehen an einem warmen Ort gestellt u. dann recht vorsichtig in den Ofen gestellt u. bei mäßiger Hitze gelb gebacken.

Saverin

1 1/2 ℔ Mehl, wird mit 10 Pf Hefe u. etwas Milch eingerührt u. gehen lassen. 1/2 ℔ zergangene, aber nicht zu heiße Butter, 10 Eier u. nur etwas Zucker eingeschüttet, (weil Zucker schwer macht) werden zu einem Teig geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst, dann in gut mit Butter bestrichene Form gefüllt u. an einem warmen Ort gehen lassen. Vor dem Teig schlagen, muß der Teig

Mehlspeisen:
Aufläufe.
Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

erst einige Stunden an warmem Ort ge-
standen u. schön aufgegangen sein, backt
man in heißem Ofen schön gelb.

Sauce dazu: 2 ℔ Zucker werden mit einer
in Scheiben geschnittenen Zitrone in etwas
Wasser gut gekocht, bis sich der Saft fast dehnt,
sodann nimmt man es vom Feuer, gießt nach Ge-
schmack, Rum od. Arrak daran. Die Sauce
wird lauwarm darüber gegossen. Obiges ist
eine vorzügliche Süsspeise.

Apfelküchlein.

1 ℔ Mehl, eine Messerspitze Salz, 2 Messer-
spitze Zucker, 4 Esslöffel gutes Salatöl
3/4 ltr. Bier, werden gut zu einem Teig
verrührt, sodann kommt Schnee v. 6 Eiweiß
leicht daran. Die Äpfel in runde Scheiben
geschnitten u. einige Stunden vorher in
Zucker u. Zimt vermischt, in den
Teig eingetaucht u. in viel Schmalz
gebacken.

Bisquit Roulade.

1/2 ℔ Zucker, 8 Eigelb, die abgeriebene
Schale einer Zitrone werden schaumig gerührt
10 Eiweiß zu Schnee geschlagen u. lang-
sam mit 1/2 ℔ Mehl in die Masse gerührt
auf ein mit Butter bestrichenes Blech (noch
besser besonders wenn die Röhre von unten
backt, das Blech mit Papier gelegt) u. die

Masse 3 fingerdick) Messerrücken dick, aufgestrichen u. im heißem Ofen rasch gebacken, sodann umgekehrt auf den Tisch gestürzt, die untere Seite mit warmer Confitüre gestrichen u. schön zusammen gerollt aber alles muß so schnell als möglich geschehen, in Scheiben geschnitten u. als Süßspeise gegeben.

Kinderbisquit dieselbe Masse nur langsam gebacken

Apfelschnitten v. mürben Teig.

sehr gut.

1 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Butter, ungefähr 2–3 Eier u. etwas Hirschhornsalz, werden so rasch als möglich zu einem Teig verschafft, ausgerollt u. auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt u. in gut geheiztem Ofen gebacken u. dann mit dicken Apfelmus bestrichen.

Hierauf wird folgende Bisquitmasse bereit u. ebenfalls gebacken. 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker 9 Eigelb u. 9 Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter.

Zucker u. Eigelb werden schaumig gerührt, dann nach u. nach das Mehl ([illegible]) zu u. in heißem Ofen gebacken u. oben auf das Apfelpüree gedrückt mit feinem Zucker bestäubt u. nach Belieben in Stücke geschnitten.

(Die Hälfte genügt für eine große Familie.)

Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Windbeutel (P.

1/4 Ltr. Wasser, 1/4 Ltr. Milch, 100 gr. Butter, 1 Loth Salz, 1 Loth Zucker, wird zusammen aufgekocht, dann ungefähr 1/2 ℔ Mehl hineingerührt u. so lang gerührt, bis sich die Masse v. Löffel loslößt. Es werden 9 Eier, nach u. nach hineingerührt. Hierauf in Schmalz, welches nicht zu heiß ist, immer mit einem Eßlöffel eingelegt, drehen sich von selbst.

Choux a la crème.

(P. sehr fein.

Ganz genau die selbe Masse, wie Windbeutel wird gemacht, nur muß hiezu 1 ℔ Mehl genommen werden, damit die Masse sehr steif wird u. wird nach u. nach 6 Eier (ganze) hineingerührt, ein Blech, ganz schwach m. Butter bestrichen. Die Masse durch einen Spritzsack, Macronen groß u. etwas höher aufgetragen, in mittelmäßiger Hitze gebacken. (Auch vor dem Backen mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut) dann erkaltet halb durch die Breite nach aufgeschnitten u. mit Schlagrahm od. Vanillcrème gefüllt.

Omelette Soufflée.

3 Eigelb, mit einer Hand voll Zucker gerührt, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen ist er steif, so kommen einige Tropfen Citronensaft, ein geringer Eßlöffel

Kartoffelmehl leicht darunter u. zuletzt die 3 Eigelb. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut u. das Omelette schön ovalförmig dressirt, nochmals mit Butter bestreut u. in mittelheißem Ofen gebacken.

Charlotte de Russe.

16 Loth Zucker, 12 Eigelb, 1 Stg. Vanille 8 Blatt Gelatine, 1 1/2 Schoppen Milch. Dieses wird zu einer dicken Crême gerührt, hernach schlägt man 1 1/2 Schoppen Rahm u. melirt dies ineinander in die Form, welche mit Vanillebiscuit ausgelegt wird.

Weinringel (Sehr gut.

2 ℔ Mehl, 1/3 ℔ Zucker, 1 1/2 ℔ Butter, 1/2 Glas Wein zu einem Teig angemacht, ausgewellt u. beliebige Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen u. mit Zucker bestreut u. in mittelheißem Ofen gebacken.

Strudel mit Nußfülle.

Strudelteig wie immer gemacht. Fülle dazu: 1-2 Hände voll guter Wallnüsse werden gebrüht, geschält, fein gerieben. Darein vermischt man 2 Löffel Zucker, 2 Löffel geriebenen Zwieback od. Milchbrot u. 1 Löffel voll geriebene Schokolade u. Vanille. Man muß gleichmäßig die Masse auftragen.

Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte.
Salate.
Suppen.

Auflauf von geriebenen Äpfeln

Rühre 1/4 feinen Zucker u. 1/4 ℔ abgezogene fein gestoßene Mandel, eine abgeriebene Citrone mit 9 Eidotter u. mit ein wenig gest. Zimmt, bis es recht dick ist, dann reibe 8 große Borsdorfer Äpfel u. schlage das Weiße der Eier zu Schnee, nun rühre erst die Äpfel dann den Schnee, an die Mandeln u. den Zucker eine Auflaufblech mit Butterteig belegt, das obige schön darin gebacken u. mit Zucker bestreut.

Waffeln

4 Eier werden in 1/4 ℔ schaumig gerührter Butter nach u. nach getan, hier auch 1/2 ℔ Mehl u. etwas Salz dazu, dann wird Milch hinzu gegossen, bis die Masse wie ein Pfannkuchenteig ist. Das Eisen wird jedesmal mit Speck bestrichen u. die Waffeln schön gelb gebacken.

Windbeutel

v. Davidis

1 ℔ Wasser, 250 Gr. gesiebtes Mehl, 250 Gr. Butter, 8 frische Eier.
Butter abgeklärt u. mit dem Wasser gekocht, streut u. rührt das Mehl hinein u. rührt (das Mehl) bis es sich vom Topf ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man nach

beständigem Rühren, nach u. nach die Eier
mit etwas Muskatblüte od. abger. Zitronen-
schale zu der Masse, wobei jedesmal ein
Ei vermischt sein muß. Dann legt man die-
selbe mit einem, in kaltes Wasser getauch-
ten Löffel in Wallnußgröße, bei gehörigen
Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäub-
te Platte, setzt diese ohne einen Augenblick
stehen zu lassen, sogleich in einen stark ge-
hitzten Ofen

Reiskalteschale von Milch

70 Gr. Reis in einem Liter Milch weich gekocht,
mit einem Stückchen Vanille od. Zitronen-
schale, gießt noch 1/2 Liter Milch hinzu, zieht
die Milch mit 1-2 Eigelb ab, fügt ein wenig
Salz u. den genügenden Zucker hinzu u. läßt
die Kaltschale auf Eis abkühlen.

Kalteschale v. Sago od. Reis mit Sahne.

bereitet man, indem man 1/2 Ltr. süße Sahne
zu Schaum schlägt, mit Milch, Zucker
u. einem Theelöffel voll Orangenblüten-
wasser vermischt, den in Milch aus-
gequollenen Sago od. Reis darein gibt
u. die Masse auf Eis erkalten läßt.

Apfelkuchen

12-14 schöne Äpfel werden geschält u. in
feine Scheiben geschnitten. 8 Eigelb rührt man
mit 250 Gr. Zucker recht schaumig, reibt die
Schale einer Zitrone od. deren Saft u. nach Be-
lieben Zimt dazu. 125 Gr. Zucker auf schwachem
Feuer flüssig gemacht, die Äpfel u. das übrig-
ferner das zu Schaum geschlagene Eiweiß gehörig

Breie.
Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen

darunter gemischt. Eine Springform wird gut mit Butter bestrichen u. darauf ein ebenfalls gut mit Butter bestrichener Papier gelegt, daß die ganze Form deckt, der Teig hineingegeben u. bei mäßiger Hitze etwa 3/4 Stunden gebacken. Der Kuchen ist sorgfältig aus der Form zu nehmen.

Mandel Auflauf

v. Lisette.

160 Gr. Mandel, 3/10 ℔ Zucker, 9 Eier, 2 Citronen eine Handvoll Weckbrösel u. gest. Zimt. Die abgezogene Mandel werden gestoßen mit dem Zucker, Eidotter u. dem abgeriebenen der Citrone 1/2 Stunde gerührt, dann die feingeriebenen Brösel dazu u. gest. Zimt. Zuletzt den Schnee der Eier dazu. Die Form mit Butter u. Weckmehl ausgestrichen u. 3/4 Stunde gebacken. Er läßt sich stürzen, deßhalb kann man Puddingform dazu nehmen. (Weinsauce dazu.)

Gestürzte Crême.

v. Lisette

1 Bierglas Milch, 1/5 ℔ Zucker, 5 Eidotter, etwas Vanille 3 Blatt Gelatine, für 20 ₰ Bisquitstangen (10-12 Stück) 2 Eßlöffel Rum, in einem Topf auf dem Feuer geschlagen, bis es anfängt zu kochen. Die Masse wird nun in einer mit Wasser ausgeschwenkte Form gefüllt u. über Nacht ins Kalte gestellt.
Den andern Tag wird Milch mit Zucker u. Vanille gekocht, schöpft den von 5 Eiweiß geschl. Schnee mit einem Löffel in die kochende Milch, läßt ihn aufkochen u. garnirt damit den gestürzten Crême.

Zu Vanilleeis

in ein bißchen kalten Schmetten 6 Dotter, läßt 4 Deciliter süßen Schmetten mit 140 Gr. Zucker u. 5 Gr. Vanille kochen, rührt alles gut durcheinander u. läßt es ein bißchen auskühlen, ehe man es in die Gefrierbüchse gibt.

Zu Kaffeeeis

gibt man 140 Gr. frisch gebrannte Bohnen in 7 Deciliter kochenden (Schlagobers) Rahm u. läßt es eine halbe Stunde zugedeckt stehen. Inzwischen quirlt man 10 Dotter mit 210 Gr. klaren Zucker, seiht den Kaffee durch eine Serviette u. rührt alles auf mäßigem Feuer so lange, bis es aufschäumt. Dann läßt man den Rahm durch einen Seiher laufen, rührt ihn kalt u. gibt ihn in die Büchse.

Zu Haselnusseis

brüht man die Kerne wie Mandeln, um die Schalen entfernen zu können u. treibt sie mit etwas Rahm zu einem schaumigen Brei ab. 140 Gr. nimmt man auf 7 Deciliter Schmetten u. 10 Dotter auf 210 Gr. Zucker.

Zu Mandeleis

mischt man mit 70 Gr. bittere mit 35 Gr. süße Mandeln. 12 Dotter werden mit 1/4 Kilo Zucker, dem Mandelbröseln einem Stückchen Vanille u. 2/3 ~~[illegible]~~ Liter warmen Schmetten zerquirlt u. auf der heißen Platte beständig gerührt, bis es dick wird. Hierauf stellt man es ab und läßt es unter fortgesetztem Rühren erkalten.

Zu Schokoladeeis.

140 Gr. geriebene Schokolade, 20 Gr. (bitteren mit 35 Gr. süßen) klaren Zucker, ein bißchen Vanille läßt man in 4 Deciliter ~~rohen~~ Rahm aufkochen u. gibt dann 4 zerrührte Dotter hinein. Abgekühlt u. in die Gefrierbüchse gebracht.

Erdbeereneis.

Schöne reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gepreßt. 4 Deciliter Saft rührt man mit 1/2 Kilo 20 Gr. Zucker in einem tiefen Topfe eine halbe Stunde ab u. rührt dann nach u. nach 4 Deciliter rohen Rahm darunter. Dieses Erdbeereneis braucht nicht erst gekocht, sondern kann sofort in die Büchse gebracht werden.

Gefrorenes

ohne Rahm muß länger in der Büchse bleiben u. dem Eis etwas mehr Salz zugesetzt werden.

Zu Erdbeer-Eis

ohne Rahm läßt man 210 Gr. Zucker in einem Kaffeebecher Wasser sieden, bis er schäumt, stellt ihn kalt, gibt den Saft einer Limone u. die auf Zucker abgeriebene Schale derselben hinzu u. rührt alles kalt. Nun rührt man noch 4 Deciliter Erdbeerensaft darein u. schüttet das Ganze in die Büchse.

Himbeer u. Johannisbeer-Eis

bereitet man ebenso, nur daß man auf 7 Deciliter Himbeersaft 1/2 Kilo, auf ebensoviel Johannisbeeren aber 1/2 Kilo 70 Gr Zucker rechnet, da die letzteren säuerlich schmecken.

Zu Lemonen-Eis

läßt man 420 Gr. Zucker u. 2 Becher Wasser aufschäumen u. auskühlen und darnach den Saft von 12 Früchten u. die auf Zucker geriebene Schale derselben hinzu.

Zu Pomeranzen-Eis

schält man die Schale von 4 Früchten ab, läßt sie über Nacht in Wasser stehen u. dieses am nächsten Tag mit 350 Gr. Zucker sieden u. gibt sobald es kalt ist den Saft der 4 Pomeranzen u. ein Glas Champagner hinzu.

Ananaseis

Man schält eine schöne Ananas ab, zerreibt sie, treibt sie mit 140 Gr. feinen Zucker u. einigen Löffel Wasser ab u. läßt sie zugedeckt einige Stunden stehen. 1/2 Kilo 70 Gr. Zucker läßt man in 2 Deciliter Wasser sieden, bis er sich zieht, drückt den Saft einer Lemone hinein u. gibt die Ananas dazu, rührt alles wohl durcheinander u. drückt es durch das Sieb.

Nudeln.
Puddings.
Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Erdbeerlikör

500 gr. sehr reife Walderdbeeren nebst 250 gr. reinsten Kandiszucker u. 1 1/2 Liter Franzbranntwein werden in einem Glaskolben angesetzt 4–5 Wochen in der Sonne (destilirt filtrirt), alsdann filtrirt u. auf Flaschen gezogen.

Himbeerlikör

1 Liter Himbeer mit 2 Liter Kognak oder anderem feinen Branntwein, 3–4 Wochen destilirt, dann läutert man 1 kg. Zucker in 1 Liter Wasser, gibt dies lauwarm unter den Branntwein, filtrirt das Ganze u. zieht es auf Flaschen.

Kirschlikör

1 Liter Franzbranntwein, Kognac od. Kirschwasser läßt man mit 500 g frischen Kirschen welche gestoßen werden, 1 Obertasse schwarze Johannisbeeren u. 1 Stange Zimt in einer Flasche 24–48 Stunden ziehen, filtrirt denselben, gibt 250 g. geläuterten Zucker zu u. läßt den Likör ablagern.

Likör v. rothen Johannisbeeren

Zu 2 Liter Johannisbeersaft den man durch ziehen der Beeren auf der heißen Herdplatte gewinnt, gibt man 4 Liter guten Kognac, 250 g. Zucker u. etwas Zimt nebst einigen Gewürznelken. Diese Mischung läßt man unter öfterem Umschütteln 4 Wochen ziehen, filtrirt u. den Likör auf Flaschen.

Likör v. schwarzen Johannisbeeren

1/2 Liter Beeren werden zerquetscht mit 3/4 Liter Kirschgeist u. 250 gr. Kandiszucker destilliert in die Sonne gestellt u. filtriert.

Nuß-Likör

Juni - Juli:

1 Kilo Nüsse wird gestoßen, mit 3 Liter Zwetschenbranntwein 3-4 Wochen destilliert. dann kommt noch Zwetschgenwasser dazu bis dasselbe 3 Liter beträgt u. 1 Liter feinen Zucker dann, bis sich alles aufgelöst hat, wird der Likör filtriert.



Sahnencrême.

Man bereitet sie möglichst frisch. Die Sahne muß eine Stunde im Eis gestanden haben. Man reibt 1 Liter Erdbeeren durch ein Sieb, vermischt diesen Brei mit 200 gr. Zucker, 2 Glas Rheinwein u. 20 gr. aufgelöster roher Gelatine, rührt die Masse bis sie anfängt sich zu verdicken u. zieht alsdann den steifen Schlagsahne von 1/2 Ltr. Sahne hindurch. Die Crême wird in Glasschalen gefüllt u. zum Erstarren auf Eis gestellt.

Mandel-Crême.

Man stößt 200 gr. süße u. einige bittere Mandeln recht fein, gibt sie mit einer halben Stange Vanille in eine Schüssel gießt soviel kochenden Rahm darauf, daß die Form 3/4 voll ist, deckt die Schüssel zu u. läßt sie ausziehen. Dann seiht man den Rahm durch, mischt 10 Eidotter u. den nöthigen Zucker dazu, rührt die Crême auf dem Feuer ab, läßt sie kalt werden, gibt 50 gr. Hausenblase od. Gelatine hinzu. Ist die Crême fast genug, passirt man sie durch ein Haarsieb, rührt sie auf Eis kalt, gießt sie in die mit Mandelöl ausgestrichene Form u. stellt sie 2 Stunden auf Eis.

Prinz-Pückler.

1 Ltr. Schlagsahne wird mit 200 gr. Zucker geschlagen, bis er steif ist. Vanillzucker ist

Reispudding, kalter, roher.

1/2 ℔ Reismehl, 1/2 Maß Johannisbeersaft 1/2 Schoppen Wasser, 1/4 ℔ Zucker, Zimt u. Citronenschale nach Belieben wird zusammen zu einer dicken Creme gekocht, in eine Porzellanschale gegossen. Wenn die Masse fest ist, wird sie auf eine Platte gestürzt u. Johannisbeer-Sauce dazu gegeben.

Chocolade-Pudding. (Fürth.

6 Eigelb, 6 Löffel Zucker, 4/5 ℔ Chocolade, das Weiße zu Schnee. 1 Stunde gesotten.

Prinz-Pückler (Fortsetzung.

vorzuziehen, sodann werden die Formen in Eis eingesetzt, welches aus bezugsweise grobem Salz besteht. Sind die Formen ausgekühlt, füllt man den Schlagrahm ein, thut damit der Deckel fest schließt, ein weißes Papier u. dann erst den Deckel darauf u. bedeckt alles vollständig mit Eis u. Salz. Dies der einfache, will man ihn feiner haben, so theilt man denselben in 3 Theile u. färbt 2 Thl. roth u. braun. Roth m. Himbeer, braun m. Chocolade. Dann kommt roth zuerst, weiß in die Mitte u. braun zuletzt. Im Falle man nicht genug Schlagrahm hat, kann man Eiweiß nehmen u. kommt im Rahmen dazu.

(Chocolade) Schodo - Puding

8 Löffel feinen Zucker u. mit 8 Eidotter dick gerührt, dann kommt 1/2 Weinglas Arak, nebst 2 Löffel Mehl hinzu u. gut hineingerührt zuletzt der feste Schnee v. 8 Eiweiß leicht darunter die Masse in eine gut m. Butter u. Weckmehl bestreute Form eingefüllt u. 3/4 Stunden gekocht. Dann Anrichten mit Wein-Schodo, in welchem etwas Arack kommt, übergossen.

Frankfurter Puding

1/4 ℔ geröstete Mandel mit 1/4 ℔ Zucker fein gestoßen, dann mit 9 Eigelb gut gerührt dann kommt ungefähr 3 Tassen voll Bisquit od. Zwiebrod (Zwieback) u. etwas Zimt dazu u. nochmals gut gerührt. 9 Eiweiß zu Schnee geschlagen u. leicht darunter gehoben u. in eine mit Butter u. Weckmehl bestreute Form gefüllt u. gekocht.

Schwarzbrod - Puding

10 Eigelb mit 1/2 ℔ Zucker schaumig gerührt, sodann 1/2 ℔ Butter u. so viel als 1 Eßlöffel voll Cacao, od. Chocolade, dazu 200 gr. geriebenes Schwarzbrod od. Zwieback. der Schnee v. 10 Eier dazu u. wie bekannt gekocht.

Citronen - Puding

s. T.

1/4 Ltr. Milch wird mit 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker aufgekocht, dann rührt man 300 gr. Mehl

Compote.
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

so rasch wie möglich hinein u. mischt dann 9 gelbe Eier unter die Masse u. das Weiße der Eier zu Schnee. 2 geriebene Citronen dazu. Der Pudding wird 3/4 Stunden gekocht u. eine Citronen-Sauce dazu. (4 Formen.

Gries Pudding.

v. P.

1/2 Liter Milch wird mit 150 gr. Zucker, 100 gr. Butter, etwas Zitronenschale aufgekocht u. dann 200 gr. Gries hinein. Wenn die Masse kalt ist, rührt man 12 Eigelb darunter u. das Weiße zu Schnee. Die Form wird mit Butter u. Gries bestreut.

(4 Formen.)

Mandel-Pudding

v. P.

Ist dieselbe wie oben die Masse u. kommen nur geröstete feine Mandel hinein.

Kürbiskompott.

2 1/2 ℔ Kürbisfleisch in kleine Stücke zerschnitten, mit 3/8 l Wasser, 1/4 l scharfen Essig, 5 g Ingwer, 25 Nelken, ohne Kerne, 10 g Stangenzimmt u. der Schale von 1/4 Zitrone in einem emaillirten Topf auf das Feuer gesetzt u. innerhalb 2 Stunden langsam, aber vollständig verkocht. Hierauf durch ein feines Sieb getrieben, dann 4 Eßlöffel feinen Zucker daran u. zur Geleedicke auf dem Feuer gehalten.

Erdbeermarmelade.

Reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen. Auf 500 Gr. Mark nimmt man 300 Gr. feinen Puderzucker, rührt beides gut durcheinander, kocht es auf u. füllt es in weithalsige Flaschen. Obenauf bringt man dann ein mit Salicylsäure getränktes Filtrierpapier (dasselbe wird in eine starke Lösung von Salicylsäure getaucht) verkorkt die Flaschen gut u. verlackt sie.

Gefüllte Tomaten.

Man schneidet, nachdem man die Früchte abgewaschen u. abgetrocknet hat, einen Deckel heraus u. höhlt sie aus; feingewiegte Zwiebeln, gestoßenes Brod, etwas Mehl u. Eiweiß werden zu einem Teig vermengt, in die Tomaten gefüllt u. mit dem ausgeschnittenen Deckel geschlossen. Se

eine Augeneierpfanne thut man in jedes Loch ein Stück Butter, legt die gefüllten Tomaten hinein u. läßt sie langsam eine halbe Stunde braten; sodann werden sie gekehrt u. abermals eine halbe Stunde gebraten.

Kirschen oder Weichsel auf einfachste Art eingelegt.

Tadellose Kirschen werden, nachdem sie ausgesucht sind, mit einem Tuche bedeckt leicht abgerieben, dann in vollkommen reine weite Einsied od. Marmeladegläser übereinander eine Lage feinen Zucker, dann eine Lage Früchte eingelegt, zum Schlusse dicht mit Zucker überstreut u. mit Pergamentpapier luftdicht verschlossen. Mit Bindfaden gut verbunden an die Sonne gestellt. Das Glas muß öfter gerüttelt werden, damit sich der Saft mit dem Zucker gut verbindet. Sobald der Saft klar, werden die Gläser an luftigen, kühlen Platze aufbewahrt.

Apfelgesälz

3 ℔ feine Borsdorfer Reinetten werden geschält u. geschnitzt, wie zu Apfelbrei, alsdann wird 1 ℔ Zucker mit 1/2 Schoppen Wasser geläutert, darüber gegossen u. zu Gesälz eingekocht. Die fein geschnittene Schale einer

Zitrone dazu geben. Dieses Gesälz läßt
sich gut aufbewahren.

Zwetschgen einmachen

v. A. L.

5 ℔ ausgekernte Zwetschgen werden (mit) 1/4 Stunde gekocht, dann durch ein Haarsieb. Die Masse mit 2 ℔ Zucker 1/2 Schoppen Essig, 1/4 Stunde gekocht.

Steinpilze in Essig einzumachen.

Hiezu nimmt man am liebsten nur ganz kleine, frisch gesammelte Pilze, die noch völlig geschlossen sind, schneidet die Wurzeln ab, reibt die braunen Köpfchen mit einem Tuche ab, wäscht die Pilzchen, tropft sie ab, überkocht sie einige Minuten in siedendem Salzwasser mit einigen Löffel Essig, bis sie beinahe weich sind, kühlt sie in frischem Wasser, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, kocht dann nicht zu scharfen Weinessig, mit ein wenig Salz, Pfefferkörner, einige Lorbeerblättern, Charlotten u. Estragon etliche Minuten lang, läßt ihn auskühlen, seiht ihn durch u. gießt ihn über die in Gläser eingeschichtete Steinpilze; nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, siedet ihn nochmals auf u. füllt ihn kalt über die Pilze. In Ermangelung von kleinen Pilzen, lassen sich auch schön in große Stücke zerteilte Steinpilze auf diese Art einmachen. Man gibt sie als Zuspeise wie Mixedpickles zu warmem u. kalt gebratenem Fleisch, tut sie zu Ragouts u. Fleisch-Salat

Birnen in Zucker getrocknet.

Reife, aber noch feste Birnen, am besten Muskateller oder [illegible], legt man ungeschält in siedendes Wasser, kühlt sie dann in kaltem Wasser, schält die Schale ab, schneidet die Hälfte der Stiele weg u. wirft sie wieder in kochendes Wasser, in welches man etwas Alaun tut, läßt sie eine Weile darin bis sie sich leicht durchstechen läßt, kühlt sie abermals in kaltem Wasser u. läßt sie gut abtropfen. Dann kocht man 1/2 Kilo Zucker mit 1/4 Liter Wasser zu Sirup, läßt die Birnen einige-male darin aufwallen, deckt sie zu u. nimmt sie erst nach Verlauf von 24 Stunden heraus, bestreut sie dicht mit fein gesiebtem Zucker u. läßt sie auf einem mit Papier belegten Blech in der Ofenröhre 12 Stunden lang trocknen, drückt sie mit der Hand glatt, bestreut sie abermals mit Zucker, trocknet sie auf der andern Seite u. hebt sie zuletzt in Schachteln auf.

Orangenmarmelade (Frl. Ehard.)

6 große Orangen werden in kleine Stücke geschnitten und ausgekernt dann mit 3 Liter Wasser bedeckt. 24 Stunden stehen lassen. In diesem Wasser kocht man sie stark 2 Stunden, gibt Alles durch ein [illegible]

Sieb, so daß die Schale in schmale Streifen mit hinein gerieben wird, rühre alsdann doppelt so viel Zucker als das Gewicht der Masse beträgt hinzu und koche das Ganze noch 3/4 Stunden. Endlich drückt man den Saft von 2 Citronen hinein und läßt damit die Marmelade noch einige Zeit auf dem Feuer. Ist sie etwas ausgekühlt füllt man sie in Gläser und bindet sie mit Pergamentpapier zu. Vorstehendes Rezept gibt sehr viel und man kann auch von der Hälfte schon genügende Menge bekommen.

Hagebutten
v. Valentine.

Die ausgekernten Hagebutten werden in den Keller gestellt u. jeden Tag umgerührt bis sie weich sind, was bei Hagebutten, die gut reif sind, in ungefähr 5 Tagen der Fall ist. Dann werden sie durch ein feines Haarsieb gedrückt. Auf ein Pfund Mark, wird wird ein Pfund Zucker geläutert u. an die Hagebutten geschüttet u. so lange gerührt bis sie ganz fein u. glatt ist u. in Gläser gefüllt. Nicht kochen, denn sonst verlieren sie ihre schöne Farbe.

1 Johannistrauben-Gelee.

Nachdem die Johannistrauben durchgedrückt sind, wird auf 1 ℔ Saft, 1 ℔ Zucker genommen. Dies wird eine Stunde gerührt, dann in Gläser gefüllt u. 24 Stunden offen stehen gelassen. Zuletzt wird auf jedes Glas ein Blättchen Papier, welches in Franzbranntwein getunkt, gelegt. Die Gläser werden mit Pergamentpapier zugebunden u. an einen trockenen Ort gestellt.

Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Gewöhnliche Spätzlein.

Man nimmt Mehl in eine Schüssel, nebst etwas Salz, macht daraus mit Eiern u. Wasser einen festen Teig u. klopft ihn recht. Wenn das Wasser siedet, taucht man das Spätzlesbrett darein, thut von dem Teig darauf u. schneidet mit einem guten Messer beliebige Streifchen od. Stückchen davon ins siedende Wasser. Die Spätzchen werden herausgenommen u. mit heißem Wasser abgeschwenkt, damit der Schleim weggeht. Man kann sie entweder trocken, mit Zwiebeln geschmälzt oder mit Fleischbrühe u. Schnittlauch zu Tisch geben.

Gebackene Tomaten.

Ein Dutzend schöne reife Tomaten wäscht man, befreit sie von den Stengeln, schneidet sie quer durch u. entfernt die Samenkörner. Dann stellt man die Hälften, mit der offenen Seite nach oben, in eine niedere, ausgebutterte Steingutschüssel, füllt die Tomaten mit feingehackten Schinken, streut Salz, Cayennepfeffer, ebenso geriebenen Parmesankäse u. Semmelbrösel darüber u. bäckt sie, bei guter Oberhitze, eine Viertelstunde. Dann werden sie mit einem Schäufelchen einzeln aus der Schüssel gehoben, auf angewärmte Platte angerichtet u. mit einigen Tropfen Maggi beträufelt, serviert.
Sollten sie viel Saft gezogen haben, läßt man sie in der Schüssel u. trägt sie in dieser auf.

Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate.
Suppen.

Gedämpfte Tomaten.

Recht große, reife Tomaten schneidet man in dicke Scheiben, salzt u. pfeffert sie, legt sie in ein passendes Geschirr, gibt kleine Butterstückchen dazu u. dämpft sie zugedeckt 10 Minuten lang. Dann gibt man zwei Löffel Weinessig daran, ebenso ein Gläschen Wasser od. Fleischbrühe, läßt einmal aufkochen, verfeinert die kurze Sauce, mit einem Theelöffel Maggi u. gibt die Tomaten zu gebratenem Fleisch.

Tomaten-Puree.

Ein Dutzend reife Tomaten, aus denen die Kerne entfernt sind, werden in Stücke geschnitten u. mit 3 bis 4 Löffeln kräftiger Bouillon, sowie etwas Salz u. Cayennepfeffer, einer Zwiebel, einem Bündel Petersilie, einem Lorbeerblatt u. einem Schwammerling langsam gedämpft bis sie ganz weich sind. Dann nimmt man die Zwiebel, Schwamm u. das Lorbeerblatt heraus, streicht die Tomaten durch, zerläßt 40 gr. Butter in einer Casserole, rührt einen halben Eßlöffel Mehl hinein, thut einige Löffel Fleischbrühe oder saurem Rahm, sowie den Fruchtbrei hinein, verrührt das Puree 5-6 Minuten über dem Feuer u. richtet es an.

Herzoginenkartoffelspeise.

Recht mehlige, frisch gekochte Salzkartoffeln werden abgegossen u. mit frischer Butter, zu einem feinen Brei gerührt, auf je 2 Suppenteller solchen Breis, nimmt man 4 Eßlöffel voll dicken, süßen Rahm, 4 ganze Eier, 4 geriebene, hart gekochte Eigelbe, 100 gr. in Milch geweichte, fest* wieder ausgedrückte Semmel, etwas Muskatnuß, eine Prise weißen Pfeffer, etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse u. das nöthige Salz. Gut durcheinander gerührt, einen Ball geformt u. eine 1/2 Stunde ruhen lassen. Dann 2 cm dick ausgerollt, schneidet man 4 cm große schöne Würfel daraus, macht in der Mitte eines jeden einen schrägen Einschnitt u. backt sie auf einem Backblech im Ofen bei guter Hitze. Recht heiß werden sie zu feinem Gemüse angerichtet.

Russische Kartoffel.

Roh geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten in einer Kasserole läßt man nußgroß Butter zergehen, gibt die gewaschenen Kartoffeln, das nötige Salz, etwas Pfeffer u. 1 Tasse sauren Rahm darunter, vermischt das Ganze gut miteinander u. läßt es zugedeckt in der Röhre, eine halbe Stunde dünsten.

Sellerie-Salat.

Man dämpfe schöne, gleich große Sellerieköpfe in Wasser, Salz, Essig u. Zucker weich; schneide sie in Scheiben u. lege sie in eine Schale, gieße folgende Sauce darüber u. garniere mit Sellerieherzchen.

Zur Sauce rühre man 60 gr. frische, feine Butter zu Schaum u. dann nach u. nach, drei Eßlöffel Oel, zwei Eidotter, etwas sauren Rahm, Essig, Salz, u. eine Prise weißen Pfeffer daran.

Französische Suppe.

Man wählt die für diese Suppe erforderlichen Gemüse je nach der Jahreszeit verschieden, z. Bt. würden Carotten, Kohlrabi, Blumenkohl u. junge Erbsen geeignet sein.

Nachdem man die ersten 3 Arten putzte u. sie in feine nudelartige Scheiben schnitt, bricht man die einzelnen Röschen des Blumenkohls aus, säubert sie u. hülst die Erbsen aus. Zunächst dämpft man den Blumenkohl in Wasser halb weich, gießt dann 2 Liter starke Bouillon hinzu, salzt sie, gibt die anderen Gemüse, zuletzt die Erbsen, hinein, zieht die Suppe, sobald die Gemüse sämtlich weich geworden sind, mit 2 – 3 Eigelb ab u. richtet sie mit gerösteten Semmel Croûtons, die man nach Belieben auch mit Butter bestreichen, mit geriebenem Parmesankäse bedecken u. im Ofen bräunen kann, an.

Ochsenschwanz-Suppe.

Zwei Ochsenschwänze werden sauber gewaschen u. in Stücke geschnitten, viel Suppengrün u. Zwiebeln mit Butter gedämpft, 1 1/2 Liter Fleischbrühe u. 1/2 Ltr. Weißwein darauf gegossen u. darin die Schwanzstücke nebst einigen Speckscheiben langsam weichgekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, nimmt das Fett ab, ein Glas Madeira u. noch Fleischbrühe dazu u. richtet die Suppe auf verschiedene junge Gemüse an, die allein in Bouillon weich gekocht sind: Erbsen, Spargeln u. Möhren. Auch nach Geschmack Cayennepfeffer dazu.

Suppen.

Leber-Suppe.

1/2 ℔ Leber wird in Stückchen geschnitten u. in Butter mit Zwiebel, Lauch, gelben Rüben u. Petersilie gedämpft. Dann gibt man 3 Kochlöffel voll Mehl daran, röste es gelb füllt mit Fleischbrühe nach u. gibt beim Anrichten sauren Rahm u. geröstetes Brod dazu.

Kaiser-Kartoffelsuppe.

Ochsenschwanzsuppe (Fr. Paul.

Es wird Butter auf's Feuer gethan u. Zwiebel, gelbe Rüben, Bohnenkraut, Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken u. Pfefferkörner gut gedünstet, bis die Butter anfängt hell zu werden, dann wird auch gleich roher Schinken zum mitdünsten dazu, hierauf die klein geschnittene Stücke eines Ochsenschwanz u. etwas Tomat u. darauf mit Bouillon aufgefüllt. 3 Stunden kochen lassen, dann hellgelb eingebrannt u. nochmals kochen lassen. Beim Anrichten die Suppe gesiebt u. über Ochsenschwanzstücke angerichtet.

Suppenbisquit.

1/4 lb Butter schaumig gerührt, dazu 8-9 Eier u. ebensoviel Eßlöffel Mehl, Salz, Muskatnuß, alles gut verrührt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech nicht ganz fingerdick aufgestrichen u. bei guter Hitze gebacken, sodann in kleine Würfel geschnitten u. beim Anrichten in die Suppe gegeben.

Suppen-Bisquit

Ein Stückchen Butter wird mit 3 Eigelb gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen u. tüchtig untereinander gerührt, Salz u. Muskatnuß, sowie 3 Eßlöffel voll Mehl dazu, auf ein Blech gestrichen u. in gelindem Ofen gebacken

Suppen Griesklößchen.

1/2 Maas Milch wird siedend gemacht dann Gries darein gerührt, bis so dick ist, daß der Löffel darin stecken bleibt. dann 6 Eier darunter, wenig gesalzen, kleine Klößchen gemacht, aus dem Schmalz gebacken u. in Bouillon aufgekocht.

Knickerbocker

In ein geschliffenes Wasserglas thut man die dünn abgeschälte Schale u. den Saft einer halben Citrone, 3 Theelöffel Himbeersirup, 1 Weinglas feinen Rum, einen Theelöffel Curaçao, füllt das Glas zum dritten Theil mit gestoßenem Eis schüttelt alles mehrmals in zwei Gläsern hin u. her u. serviert das Getränk.

Nuß-Likör.

für den Magen sehr zuträglich

Man schneidet 1/2 Kg. noch weiche Nüsse in Scheiben u. gibt 15 gr. Zimtrinde, 10 gr. Nelken, 5 gr. Kardamom, 1 1/2 Kg. Zucker u. 1 1/8 Ltr. guten Weingeist dazu. Der Zucker wird mit reichlich 3/4 Ltr. Wasser geläutert. Die gemischte Flüssigkeit gießt man in Weinflaschen u. stellt diese 6 Wochen hindurch in die Sonne u. schüttelt sie täglich einmal um. Nach Verlauf der 6 Wochen gießt man zu der Flüssigkeit 1/2 Liter kochende Milch u. filtriert die Masse durch ein Tuch. Dieser Likör ist klar, braun u. von köstlichem Geschmack u. sehr magenstärkend.

Knickerbocker. (oben

In ein geschliffenes Glas, tut man die dünn abgeschälte Schale u. den Saft einer halben Citrone, 3 Teelöffel Himbeersirup, 1 Weinglas feinen Rum, einen Teelöffel Curacao, füllt das Glas zum dritten Teil mit gestoßenem Eis, schüttelt alles mehrmals in zwei Gläser hin u. her u. serviert das namentlich in Amerika sehr übliche Getränke

Nuß-Liquer.

Zu 1 ℔ Nüsse nimmt man 1 Liter höchst rectificirten Weingeist, schneidet die Nüsse in Messerrücken dicke Scheiben u. thut solche bald nach dem Schneiden in d. Weingeist.

Dazu kommt noch 4 Gr. Zucker, 2 Gr. Gewürznelken, ebensoviel Ingwer u. 5 Gr. Muskatblüthe, nebst 2 Gr. Cardamomen. Diese Mischung, der man noch 1/4 Ltr. Wasser zufügt, lasse man unter öfterem Schütteln 3-4 Wochen in der Sonne stehen. Nach dieser Zeit schüttet man das flüßige, durch ein grobes Tuch, den Rückstand wieder in die Flasche, um den Weingeist wieder zu gewinnen, schütte man noch 1/4 Liter Wasser, gebe das Ganze in das vorher benützte Tuch, presse nun stark aus. Schließlich löse man 1/2 ℔ Zucker in 1/2 Ltr. Wasser mische diese Lösung der vereinigten Flüssigkeit bei

Heidelbeer-Liquer

Heidelbeer läßt man 3-4 Wochen in der Sonne destilliren u. versüßt nach Belieben.

Heidelbeer-Liqueur

1 Liter Heidelbeer, 1 Ltr. Kornbranntwein 1/2 Liter Wasser, 1/2 ℔ feinen Zucker, etwas Zimt u. Nelken u. Calmus wird zusammen in eine Flasche gethan u. in der Sonne, einige Wochen destiliren lassen u. dann abgeseiht.

Himbeersaft roh zubereitet.

oder 1 1/2 Ltr mit 40 Gramm

6 ℔ Himbeer werden mit 5 Lot Weinsteinsäure in einer Schüssel zerdrückt, alsdann 1 1/2 2 Liter Wasser darüber geschüttet u. 24 Stunden stehen lassen. dann läßt man den Saft durch ein Tuch. Auf 1/2 Ltr Brühe rechnet man 1 1/4 ℔ feinen Zucker. Dann wird der Saft eine volle Stunde gerührt u. in Flaschen gefüllt, welche man nicht verkorkt, sondern mit einem leinenen Läppchen zubindet u. in den Keller stellt.

2 ℔ Himbeer = 1 1/2 Ltr.

Feinster Wein-Punsch

Zu 3 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Wasser, 1 Flasche Arak u. 1 1/2 ℔ Zucker nebst dem Safte zweier Orangen. der Zucker wird mit dem Wasser gekocht, dann der Wein hineingeschüttet u. heiß werden lassen, der Wein darf nicht kochen. Alsdann wird der Arak dazu gethan.

Augenwasser

Natron biborac
0,5 gr.

Aqua destil
" foenic } a 75 gr.

Borax 0,5 gr.
Fenchelwasser
Reines Wasser } a 75 gr.